



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Seadas



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame, mattarello**

Ingredienti

- 400 g di semola
- 300 g di pecorino sardo fresco
- 100 g di miele di corbezzolo (miele amaro)
- 30 g di strutto
- 2,5 dl di olio extravergine d'oliva (oppure olio di arachidi)
- sale

Preparazione Seadas

Passo 1.

Sciogliete a bagnomaria il pecorino fino a che diventi filante.

Passo 2.

Formate delle palline schiacciate e ponetele su un telo da cucina.

Passo 3.

Lavorate la semola con un pizzico di sale, lo strutto ammorbidito e poca acqua tiepida.

Passo 4.

Quando la pasta sarà diventata ben omogenea ed elastica, stendetela con il mattarello e ricavate dei dischetti sottili di 10 cm di diametro.

Passo 5.

Su metà dei dischetti ricavati, ponete le palline di formaggio precedentemente preparate e ricoprite con l'altra metà dei dischetti.

Passo 6.

Premete bene i bordi in modo che i ravioli non si aprano durante la cottura.

Passo 7.

Friggete i dolcetti in olio bollente.

Passo 8.

Sciogliete il miele a bagnomaria e spennellatelo sui seadas, servite i dolcetti caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)