LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Panada di agnello e patate
.....un tipico piatto della Sardegna!!!!



Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Per la pasta:
- semola fine - 500 g
- farina - 200 g
- strutto - 150 g
- sale - un cucchiaino
- acqua molto calda - circa 150 ml
- Per il ripieno:
- agnello - 1 kg
- patate - 1 kg
- pomodori secchi - 2 morbidi o più a piacere
- prezzemolo - un mazzetto
- aglio - 1 spicchio
- sale - q.b.
- olio - q.b.

Preparazione

Disporre la semola e la farina sulla spianatoia o nell'impastatrice e al centro versare lo strutto, il sale e pian piano l'acqua calda fino ad amalgamare bene il tutto. Lavorare per circa 10 minuti fino ad avere una palla liscia ed omogenea. Ricoprire con una pellicola e far riposare. Intanto preparare il ripieno che può essere diverso. Oggi lo prepareremo con l'agnello e le patate. Fare la carne a piccoli pezzetti e metterla in un contenitore. Aggiungere un trito di prezzemolo, aglio e pomodoro secco lavato. Condire con un po' di sale e qualche cucchiaio d'olio. Anticamente si usava il lardo e lo strutto. Fare anche le patate a tocchetti e condire anch'esse con un trito di prezzemolo, aglio e un pomodoro secco. Salare leggermente e mettere da parte. Riprendere la pasta e fare due sfoglie non sottili, una della grandezza di una tortiera e l'altra, che servirà per coperchio, un po' più piccola. Con questi ingredienti potete farneuna bella grande o tante piccole! Posare la sfoglia in una tortiera a cerniera e sollevare i lembi come fosse untegame. Versare uno strato di carne e uno di patate. Alternare fino ad esaurire gli ingredienti. Sistemare per bene lacarne e le patate e infine, aggiungere un giro d'olio. Coprire con il secondo disco e chiudere per bene facendo uncordoncino. Con la forchetta fare dei buchini lungo il bordo per permettere al vapore di uscire. Guarnire con undisegno a piacere. Mettere in forno caldo a 180° per almeno un ora!!! Quando la sfoglia sarà dorata, anche il ripienosarà cotto! Aprire il coperchio e servire una parte del ripieno accompagnandolo con una parte della sfoglia, cheavendo assorbito i sapori del ripieno, sarà buonissima!!!