



Pistiddu di dorgalil - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - sapa

Ingredienti:

500 gr. farina grano duro a grana fine  
100 gr.zucchero  
100 gr.strutto  
½ litro sapa oppure 450 gr. marmellata arance  
oppure confettura di fichi d'india  
100 gr.semola di grano duro  
60 gr. scorza d'arancia tagliata a julienne  
1 bustina lievito vanigliato  
acqua q.b

Setacciare la farina con il lievito, direttamente sulla spianatoia, fare la fontana e mettere lo strutto e lo zucchero.

Impastare bene aggiungendo acqua fino ad ottenere una pasta omogenea e setosa.

Far riposare.

Preparare il ripieno:

bollire la sapa, unire la semola e la buccia d'arancia, mescolando bene finchè raddensa.

Se si usa marmellata o confettura aggiungere un poco d'acqua, bollire unire la semola e la buccia d'arancia finchè raddensa.

Stendere la pasta e ricavarne dei dischi di circa 15 cm. In numero pari.

Versare sul disco il ripieno e coprire con l'altro disco di pasta, fino a terminare tutti i dischi.

Schiacciare bene i bordi e rifinire con i rebbi della forchetta.

Infornare a forno caldo a 180° per circa 40 minuti. La pasta dovrà essere cotta, ma non troppo dorata. Quando i pistiddu saranno freddi, spolverare di zucchero a velo.

