



Bimby: Sebadas - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

Ingredienti:

Dose per 30 sebadas:

500 gr. di farina di grano duro, 200 gr. di semola fina + 30 gr. per il ripieno, 500 gr. di pecorino fresco a tocchi e conservato per 2 gg a temperatura ambiente, 2 cucchiai del siero del pecorino, 70 gr. di strutto, 2 cucchiaini di sale grosso sciolti in 3 mis. di acqua tiepida, scorza di 1 limone, 3 cucchiai di vino bianco, olio per friggere, miele dolce o amaro a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale farina e semola: 5 sec. vel.5. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, i 3 mis. di acqua salata, strutto e vino bianco: 30 sec. vel.4 e 4 min. vel.spiga. Togliere e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire 30 gr. di semola e la scorza di limone: 40 sec. da vel.6 a vel. turbo. Aggiungere il formaggio: 5 sec. vel.turbo. Unire il siero: 3 min. 70°C vel.1-2, affinché il composto risulti filante. Lasciarlo nel boccale al caldo e velocemente formare delle palline di circa 30 gr. Spianarle a forma di piadina (diam. 8 cm.) e continuare fino ad esaurimento del composto. Stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia sottile (2 mm. circa), e formare tanti dischetti di 14 cm. di diametro. Su questi dischetti appoggiare il formaggio e chiuderli con un altro dischetto premendo bene i bordi. Friggere le sebadas in abbondante olio e servire ricoperte di miele amaro o dolce. E' una specialità di Nuoro e dintorni che val la pena di provare.

NOTE: l'impasto di farina e semola deve staccarsi dalle pareti, lasciando il boccale pulito.