

Nonna Ada in cucina: Sa Panada tradizione di Pasqua

Inviato da Marista Urru
venerdì 02 aprile 2010

Sull'onda dei ricordi ho provato giorni fa a fare le panade, simili a quelle che per Pasqua faceva una mia zia , una golosità ; le trovo più leggere e gradevoli della pur buona torta Pasqualina di tradizione in casa mia.

Spero di non andare troppo lontana dalla vera ricetta delle impanade che non sono sicura di conoscere, se mai Mariella mi correggerà?

La pasta:

500 gr di farina, olio extravergine di oliva di gusto dolce q.b, nel senso che ti devi saper regolare, un poco di acqua tiepida, un po' come la pasta matta di Artusi, insomma.

Mettete la farina sulla spianatoia, mettetela nell'incavo ricavato dal mucchietto di farina, una mezza tazzina di acqua tiepida salata per cominciare ed in filo di olio, impastate e aggiungete olio ed acqua in dosi piccolissime, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che mettere a riposare sotto un panno.

Ripieno:

250 gr carne magra di maiale, 250 gr di carne di vitello, 1 salsiccia, olive snocciolate, poco aglio, zafferano

La carne andrebbe tagliata a pezzi piccolissimi, io ho macinato il tutto insieme alla salsiccia una volta sola, ho fatto un leggero soffritto con olio ed aglio, ho saltato il tutto per pochi minuti, tolto dal fuoco ho aggiunto le olive a pezzi, foglioline di timo serpillone , zafferano sciolto in pochissima acqua.

Poi ho tirato la pasta, ne ho ricavato dei cerchi del diametro di 10 cm, ed altrettanti di diametro poco più piccolo per i coperchietti, ne ho confezionato dei cesti come per le pardulas, alzando un bordo e pinzandolo con le dita, in ogni cesto

ho messo un poco di ripieno, ho ricoperto unendo i due dischi premendo con le dita, disposte le impanade sulla teglia, con uno stecchino le ho forate ad una ad una per fare uscire il vapore durante la cottura.

Una variante, quella che preferisco : invece delle olive, diminuendo il quantitativo di carne, mettere un ripieno di favette e pisellini novelli e magari qualche pezzetto di cuore di carciofo che avete in precedenza cotto al tegame. In questo caso potete farle vegetariane, senza carne del tutto, al massimo avendo saltato le verdure con poca pancetta tesa, o anche aggiungere al ripieno delle verdure poca carne.