

GALLETTINAS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Viviana Onnis

Sinonimi: Pistoccheddus grussus

Territorio interessato alla produzione: intero territorio regionale con particolare riferimento al Monte Linas.

Biscotti di forma ovale e allungata, coperti di zucchero nella parte superiore ma non glassati, molto friabili, leggeri e dorati, con gusto e aroma di limone. In passato erano considerati i biscotti tipici da mangiare imbevuti nel latte.

Lavorazione e conservazione

Gli ingredienti sono zucchero semolato locale, uova fresche locali, scorza di limoni, strutto vegetale, latte a lunga conservazione, ammoniaca in polvere, farina tipo 00.

Lavorazione: in un contenitore in acciaio inox si lavorano le uova con lo zucchero mediante il frullatore. Nel mentre si fa scaldare il latte in un tegame in acciaio senza portarlo ad ebollizione, si scioglie lo strutto in un altro tegame. Successivamente la scorza grattugiata dei limoni viene unita alle uova precedentemente lavorate con lo zucchero, si versa lo strutto nell'impasto. In contemporanea si versa l'ammoniaca nel latte intiepidito (ma non troppo caldo) e poi il tutto nell'impasto e si attende per alcuni minuti rimestando lentamente sempre a freddo. In seguito si unisce la farina all'impasto nel contenitore in acciaio, si rimesta con la macchina che funge sia da frullatore che da impastatrice per circa 10-15 minuti sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico (consistenza media). A fine lavorazione l'impasto viene prelevato manualmente con l'ausilio di una spatola in plastica, e riposto su di un ripiano in acciaio inox precedentemente infarinato.

Tornitura: Si tornisce l'impasto a mano formando delle grosse palline che vengono adagiate sulla sfogliatrice elettrica per stendere e assottigliare la pasta, operazione ripetuta meccanicamente per due volte e poi ultimata a mano con un mattarello in legno naturale per raggiungere lo spessore desiderato e per evitare che la sfoglia, se troppo sottile, si attacchi alla macchina.

Taglio della sfoglia: La sfoglia viene poi adagiata sul ripiano, tagliata con una rotellina apposita per la pasta, dando la tipica forma ai biscotti.

Cottura: i biscotti, prima di essere infornati, vengono spennellati con del liquore (es. Maraschino). Poi si prende un biscotto per volta, si passa nello zucchero, contenuto in un recipiente, viene riposto in apposite teglie e poi infornato per circa 15 minuti alla temperatura di 220 C. Una volta raffreddati, i biscotti vengono tolti dalle teglie e riposti in apposite confezioni trasparenti per alimenti per evitare che gli stessi si induriscano.

Storia e tradizione

Le Gallettinas, o Gallettine, sono il prodotto di una lavorazione in parte ancora artigianale, che trae origine da una tradizione familiare nella produzione da oltre 30 anni. In passato tutta la lavorazione avveniva a mano e solo di recente si fa ricorso all'ausilio di alcuni macchinari (per l'impasto e per la sfoglia) che comunque non incidono sulle caratteristiche del prodotto. La ricetta utilizzata è tuttora quella tradizionale.
