

ORILLETAS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Marcello Pau

Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Baronia.

Si tratta di un dolce tipico prodotto in particolare nel periodo di carnevale, costituito da un sfoglia di pasta fritta ricoperta di miele. Ingredienti: uova, farina di grano duro, strutto, acqua, miele sardo.

Lavorazione e conservazione

Per la preparazione delle orilletas si miselano insieme uova, farina e strutto con l'aggiunta di un pò d'acqua. Si

lavorano fino ad ottenere un impasto omogeneo da cui si ricava una sfoglia molto sottile che viene poi tagliata in strisce della larghezza di circa cm. 2 con l'ausilio di una rotella per pasticciare. La pasta così tagliata viene lavorata in modo tale da dare al dolce la caratteristica forma. Il dolce viene poi fritto nell'olio e lasciato raffreddare. Intanto, in un recipiente dalle pareti basse, viene sciolto a fuoco lento il miele con l'aggiunta di un pò d'acqua. Nel miele sciolto all'interno del recipiente, tenuto sempre sulla fiamma per impedire la condensazione del miele, vengono adagiate le orilletas, e girate in modo tale che vengano ricoperte da tutti i lati da uno strato sottile di miele. Il dolce viene lasciato raffreddare prima della consumazione. E' consigliabile ripassare le orilletas con il miele pochi giorni prima della consumazione, in quanto il miele tende a scivolare lentamente dal dolce.

La pasta fritta, non ancora ripassata con il miele, ha lunghi tempi di conservazione. Il sapore delle orilletas, quando ancora non sono state ripassate con il miele, è simile a quello dei tradizionali dolci preparati nel periodo di carnevale denominati chiacchere. Il gusto caratteristico viene conferito al dolce dal miele.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)