

Sebadas

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce da cucinare fritto, solitamente di forma circolare, con un ripieno di formaggio pecorino lievemente inacidito (aromatizzato con buccia di limone o di arancia grattugiata) ricoperta da una pasta di semola di grano duro.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparazione del ripieno: cuocere a fuoco lento il formaggio pecorino, leggermente acido e grattugiato. Una volta che la pasta di formaggio è diventata filante in una massa compatta, aggiungere la buccia di un'arancia o di un limone e togliere dal fuoco.

Porre il composto ancora caldo a cucchiaiate sopra una tavola di legno e pressare per ottenere delle forme circolari di circa 6 cm di diametro e di circa ½ cm di altezza. Lasciare asciugare per qualche ora girandole regolarmente. Preparazione della pasta: impastare la farina di grano duro, acqua tiepida e aggiungere lentamente lo strutto sino a raggiungere una consistenza morbida. Stendere a sfoglia sottile e tagliare in cerchi di 10 cm di diametro ognuno.

Porre il ripieno in ogni disco, richiudere pressando bene la pasta nei bordi. Friggere le sebadas così ottenute in olio d'oliva bollente, scolare velocemente e ricoprire con miele caldo (solitamente il miele amaro di corbezzolo), oppure in mancanza di miele si può utilizzare lo zucchero.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Sebadas

Categoria:
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:
Seadas - Sebada

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
Nessuna

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Impastatrice, sfogliatrice e grattugia.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratorio attrezzato secondo le norme vigenti.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Questa pasta era tradizionalmente preparata dalle donne barbaricine nel periodo primaverile per celebrare il ritorno a casa dei pastori dopo la fredda stagione invernale che avevano passato a pascolare i loro greggi.





Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it