

# CRUXIONEDDU DE MINDUA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Rita Murgia*

## **Sinonimi**

Culungioneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle.

Sono piccoli ravioli di pasta sfoglia ripieni di mandorle, di colore giallo paglierino una volta fritti, ricoperti di un leggero strato di zucchero a velo. Le varianti al ripieno di mandorle possono prevedere l'uso della crema pasticciera o della ricotta.

## **Lavorazione e conservazione**

Per la pasta sfoglia si utilizzano 500 gr di farina di grano duro, acqua (quanto basta per impastare) e

strutto suino (quanto basta per ammorbidire l'impasto).

Per il ripieno si utilizzano 500 gr di mandorle; 300 g di zucchero; - 1 cucchiaino di acqua fior d'arancio; ½ bicchiere d'acqua.

Si fanno sbollentare le mandorle per pochi minuti in acqua calda; si scolano e si asciugano rapidamente prima che si raffreddino. Le mandorle vengono quindi tritate finemente con un coltello. In un tegame si scalda il mezzo bicchiere d'acqua con l'acqua fior d'arancio e lo zucchero, su fiamma molto bassa per far sciogliere lo zucchero; quando questo è completamente sciolto (non deve imbiondire), si aggiungono le mandorle tritate, si rimesta e si continua una leggera cottura sempre a fiamma molto bassa, sino a che il composto non si è ben amalgamato.

Per la preparazione della sfoglia si dispone la farina di grano duro a fontana, all'interno si aggiunge l'acqua tiepida e si lavora sino ad ottenere un impasto duro, quindi si aggiunge gradualmente lo strutto per ammorbidire l'impasto; la pasta ottenuta si stende in una sfoglia sottile e si taglia a strisce larghe circa 10-12 cm.

Sulle strisce di sfoglia si dispone il ripieno, ormai freddo, lavorato a pallina delle dimensioni massime di una noce, distanziandolo di circa 10 cm.; quindi si richiude la sfoglia su se stessa e si procede alla formatura dei raviolotti esercitando una leggera pressione con le dita sulla pasta, poi si esegue il taglio con l'apposito strumento.

I raviolotti così ottenuti vanno immersi nell'olio da frittura temperatura moderata, appena vengono a galla rivoltati e scolati, disposti su carta assorbente ed una volta freddi spolverati con lo zucchero a velo.

Le attrezzature utilizzate sono ancora quelle della cucina domestica. Tegami per la cottura e frittura; "sa sarreta o rosonetta" (rotella a sperone, utensile da taglio per le paste fresche, costituito da una lama tonda in acciaio, rotante, con margine ondulato). La preparazione avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle pasticcerie artigiane autorizzate. I raviolotti di mandorle possono essere conservati per due o tre giorni in luogo asciutto (dispensa); nella

variante con il ripieno di crema pasticciera o di ricotta la conservazione deve avvenire in frigorifero.

### **Storia e tradizione**

È una frittura tipica delle feste di carnevale e nel passato anche della festa di San Giuseppe. Della ricetta esistono testimonianze verbali e scritte, e può essere consultata in testi di gastronomia sarda editi da oltre 25 anni.

---

## 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](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://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](#)