

Orilletas

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Dolce tipico prodotto in particolare nel periodo di carnevale. Ingredienti : uova, farina di grano duro, strutto, acqua, miele sardo. Uova, farina e strutto vanno miscelati con l'acqua e lavorati fino ad ottenere un impasto omogeneo da cui si ricava una sfoglia molto sottile. La stessa 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, lasciato raffreddare per poi essere ripassato con il miele precedentemente preparato un recipiente dalle pareti basse, sciolto a fuoco lento con l'aggiunta di un pò d'acqua. All'interno del recipiente, tenuto sempre sulla fiamma per impedirne la condensazione, vengono adagiate le orilletas che andranno girate in modo tale da essere ricoperte in 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. La pasta fritta 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.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Attrezzature: tegami in acciaio, sfogliatrice in acciaio, tavolo in legno o in acciaio, fornelli, rotella da pasticciare in acciaio. Il locale è una normale cucina.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Orilletas - sfoglia di pasta fritta ricoperta di miele

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio regionale con particolare riferimento alla Baronia

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Oggigiorno il prodotto è commercializzato dai laboratori di pasticceria sarda oltre che per autoconsumo ed è piuttosto noto. Le metodiche di preparazione sono le stesse di un tempo ad esclusione dell'uso della sfogliatrice.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



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

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.