

# BRUGNOLUSU DE ARRESCOTU

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Anna Maria Soddu*

**Sinonimi:** Brugnoli di ricotta, Orrubioloso

Sono dolci tipici a base di ricotta o formaggio fresco, che si presentano come dei piccoli bombolotti, delle dimensioni di una noce. Una volta fritti sono di colore bruno-rossastro intenso; vengono serviti freddi, spolverati con lo zucchero semolato.

## Lavorazione e conservazione

Ingredienti (dose per 6 porzioni):

- 600 gr. di ricotta fresca di pecora (500 gr. di formaggio fresco grattugiato);
- 300 gr. di zucchero semolato;

- 200 gr. di farina bianca di semola di grano duro;
- 1 bicchierino di acquavite sarda;
- 2 uova intere e 2 tuorli;
- 1 bustina di vaniglia dolce;
- scorza grattugiata di due arance o di due limoni;
- qualche filo di zafferano sardo, un pizzico di sale;
- 1 lt. d'olio per la frittura.

In una terrina amalgamare la ricotta con lo zucchero servendosi di una spatola sino a che il composto non si presenta come una morbida crema, aggiungere i due tuorli e le uova intere sbattute, la scorza dell'arancio, l'acquavite, la vaniglia e lo zafferano, continuare a lavorare l'impasto sino a che tutti i componenti risultano ben amalgamati, a questo punto incorporare gradualmente la farina. Se si utilizza in alternativa alla ricotta il formaggio fresco grattugiato, si procede ad amalgamare tutti gli ingredienti contemporaneamente.

Una volta preparato l'impasto si lascia che questo riposi per circa ½ ora, poi si procede alla frittura, versando nell'olio caldo, i bombolotti delle dimensioni di una noce, con l'ausilio di un cucchiaino se l'impasto è a base di ricotta, formando delle palline con le mani se l'impasto è a base di formaggio e quindi più consistente.

I brugnoli vanno rivoltati nell'olio affinché cuociano uniformemente e tolti dalla padella una volta che hanno assunto la colorazione rosso-bruno intenso, fatti scolare e spolverati quando sono ancora caldi, con lo zucchero semolato.

### **Storia e tradizione**

È una frittura tipica della tradizione gastronomica sarda, conosciuta già dall'inizio del secolo scorso, consumata dalle nostre nonne nell'infanzia. Della ricetta esistono testimonianze verbali e scritte e può reperita 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/assistentatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica)

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

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

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



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