

PASTINE DI MANDORLE

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Maria Ibba

Sinonimi: Pastissus

Territorio interessato alla produzione: zone del Medio e Basso Campidano.

Le pastine di mandorle, o pastissus, sono dolci tipici e particolarmente elaborati. Si presentano come dei cestinetti tondi, ovali, romboidali, ecc., di dimensioni variabili dai 5-6 cm. di diametro per quelli rotondi, agli 8x4 cm. per le altre forme. Sono costituiti da una sottilissima sfoglia, ripiena di un soffice pan di spagna alle mandorle, con la superficie ricoperta di uno strato di glassa reale. La glassa è decorata con delicati fiori di

zucchero foggiate a mano, variopinte o bianche, e abbellite con scritte o ricami di glassa bianca o dorata, o più semplicemente ricoperta con diavoletti di vari colori, argentati e/o dorati.

Lavorazione e conservazione

Per la pasta sfoglia occorrono 500 gr. di farina di grano duro; acqua (quanto basta per impastare); strutto suino (quanto basta per ammorbidire l'impasto). Per il ripieno si utilizzano 300 gr. di mandorle; 300 gr. di zucchero; 6 uova; un limone; un bicchierino di liquore secco (acquavite); lievito per dolci, dose per ½ Kg. di farina; un pugno di farina di grano duro.

Per preparare il ripieno si sbollentano le mandorle per pochi minuti in acqua calda; una volta scolate e sgusciate rapidamente prima che si raffreddino, si tritano finemente con uno sminuzzatore; in un contenitore si sgusciano le uova separando i tuorli dall'albume, si aggiunge lo zucchero ai tuorli e si batte il composto sino a perfetta frullatura delle uova. Si incorporano quindi la scorza del limone finemente grattugiata, il liquore e la farina; a questo punto si aggiungono le mandorle e in ultimo a pioggia il lievito, per non formare grumi. Il composto ottenuto deve presentarsi ben amalgamato e di consistenza semi fluida.

Per preparare la 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; si aggiunge quindi gradualmente lo strutto, per ammorbidire l'impasto; si stende la pasta così ottenuta in una sfoglia sottilissima e si suddivide in porzioni di forma quadrata.

Le porzioni di sfoglia si fanno aderire perfettamente all'interno delle formine, che saranno state precedentemente spennellate con dello strutto, quindi si preme sui bordi delle formine per tagliare ed eliminare la sfoglia in eccesso.

A questo punto si versa con un mestolino il composto ottenuto per il ripieno, riempiendo il cestinetto per non più di $\frac{3}{4}$. Le formine vengono quindi disposte ordinatamente su una teglia da forno e passate in forno caldo a 180° C, sino a che il ripieno ben lievitato non risulta dorato. Ultimata la cottura, si lascia che le pastine raffreddino leggermente e si procede al distacco, con delicatezza, del cestinetto dalla formina,

quindi si dispongono su canestri ricoperte con un telo. Trascorse almeno 12 ore, affinché il cestinetto ben freddo risulti più resistente alle manipolazioni, si procede alla decorazione.

La preparazione di questo dolce avviene tradizionalmente nelle cucine casalinghe, o nelle dolcerie artigiane autorizzate. Il dolce pronto può essere conservato per quattro o cinque giorni in luogo asciutto, senza che perda la sua originaria fragranza.

Storia e tradizione

È un dolce che vanta una tradizione antica come dolce per feste e ricorrenze importanti, come matrimoni, battesimi, comunioni, cresime e festività natalizie e pasquali. In passato come anche oggi, i decori venivano adeguati alla ricorrenza: allegri e colorati per il dolce di pasqua, ricamati con scritte e disegni bianchi e dorati per i matrimoni.

Della ricetta tradizionale esistono testimonianze verbali e scritte, e può essere 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

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](#)