

PIRIKITOS

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna –Rita Murgia

Sinonimi: Piricchitos

Sono dolci con forma rotondeggiante appiattita di 4-5 cm di diametro, di consistenza morbida, interamente ricoperto di glassa.

Gli ingredienti utilizzati sono: farina di grano tenero, zucchero, strutto, uova, lievito, buccia di limone o arancia grattugiata, uva passa e latte.

Lavorazione e conservazione

All'interno di un recipiente in terracotta smaltata, si lavorano le uova con lo zucchero. Si aggiunge quindi lo

strutto- A questo composto vengono uniti i restanti ingredienti. Il prodotto viene fatto lievitare per una ventina di minuti.

Le teglie per la cottura vengono preparate con carta da forno, sulla quale, con l'uso di un cucchiaio, vengono deposte le dosi del composto, messe al forno e cotte a temperatura media (180 C).

A fine cottura i pirikitos vengono tuffati nella glassa, ripescati e adagiati sulle teglie e rimessi in forno per asciugare.

I locali per la preparazione sono quelli comuni di una cucina tipica sarda. Gli strumenti impiegati sono rappresentati da un contenitore in terracotta smaltata per la preparazione dell'impasto, un contenitore in terracotta per la preparazione della glassa, dei cucchiai per rimestare il prodotto e per riporlo sulla carta da forno.

Storia e tradizione

Il prodotto presenta una tradizionalità consolidata da oltre 25 anni. Durante questo periodo, le regole produttive non hanno subito variazioni considerevoli.



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](#)