

PISTIDDU

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

È un dolce tradizionale di forma tonda e di colore giallo paglierino a base di semola di grano duro e miele.

Lavorazione e conservazione

Per preparare il ripieno sono necessari 3 litri di acqua, 1 chilo di zucchero, 1,5 chili di miele e 700 grammi di semola di grano duro.

Si versano in una pentola capiente l'acqua e tutti gli altri ingredienti, si porta ad ebollizione e si lascia bollire per circa due ore. Si aggiunge quindi la scorza grattugiata di un limone e di un arancio, dei chiodi di

garofano, della cannella e 150 grammi di sapa. Si continua quindi la cottura per circa 30 minuti, per poi suddividere il composto in piccole porzioni e lasciarlo raffreddare.

L'involucro esterno è invece una pasta fatta con acqua, semola, lievito di birra formato da due dischi a forma tonda sovrapposti, il cui contorno è segnato da piccole punte, come una corona.

Le porzioni di composto vengono posate su un disco di pasta e poi coperte con un altro disco di pasta. Il contorno viene lavorato e così anche la faccia superiore del dolce.

Il pistiddu è cotto in forno a 180°C per 12 minuti.



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](#)