

# RAVIOLI DI MELACOTOGNA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Giuseppina Mocc*

**Sinonimi:** Culingioneddus de melairanni,

**Territorio interessato alla produzione:** intero territorio regionale con particolare riferimento al comune di Santadi.

Sono dei raviolini dolci a base di farina, acqua e strutto, ripieni di melacotogna. la forma è rettangolare (circa 4x3 cm), il colore è dorato esternamente, all'interno di colore giallastro. Croccanti fuori, morbidi dentro.

**Lavorazione e conservazione**

Prima di tutto si sbucciano le melacotogne e si mettono a bollire con lo zucchero, sino ad ottenere un composto cremoso di colore rosso. Quando il composto raggiunge la consistenza desiderata si lascia raffreddare. Si prepara intanto la sfoglia (su pillu), con farina, acqua e strutto (oll'e proccu) e la si stende sul tavolo da lavoro. A questo punto si depone il composto di melacotogne sulla sfoglia. Questa viene chiusa e con la rotella (s'arretta) si ritagliano dei raviolini di varie dimensioni, che vengono fritti.

### **Storia e tradizione**

Is culingioneddus de melairanni sono prodotti a Santadi da oltre un secolo.

---

## 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/assistentzatecnica](http://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](#)