



SEADAS DE CERDEÑA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para la masa:

- 300g de harina
- 50g de manteca de cerdo
- cucharada de aceite

Para el relleno:

- 300g de queso fresco La Villita
- 2 cucharadas de azúcar
- Ralladura de naranja

- Canela

Para servir:

- Miel
- Azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la mejor forma de consentir a la familia es con el postre y qué mejor que probar uno de la cocina italiana: Seadas de Cerdeña

Para preparar la masa mezclamos la harina con la manteca, una cucharada de aceite y agua para obtener una masa lisa y blanda. Después hacemos con ella una bola y la dejamos reposar 30 minutos.

Posteriormente extendemos la masa en una hoja muy fina y sacamos círculos del tamaño deseado.

Para el relleno colocamos sobre cada círculo de masa de uno a dos trozos de queso, azúcar y canela, ralladura de naranja. Tapamos con otro círculo de masa y cerramos bien los bordes, para que no salga el relleno.

En una sartén agregamos aceite para freír, una vez que esté caliente freímos las seadas sin que se peguen una con otra, procurando dorar bien ambas partes.

Cuando estén bien doradas, las sacamos y dejamos escurrir en papel absorbente.

Emplatamos cada pieza cubriendo con miel o una cucharada de azúcar.

¡A disfrutar de esta delicia directo de Italia!