

# Caschette

## *Caschetas*



**TEMPI DI ESECUZIONE:** 1h (circa 50 minuti per la preparazione e 15 minuti di cottura)

**GRADO DI DIFFICOLTÀ:** Media

### ***INGREDIENTI:***

**Ripieno:** 500 ml di sapa, 150 g di mandorle tritate finemente, 200 g di semola grossa, 100 g di zucchero, buccia d'arancia grattugiata fresca e secca, scorza grattugiata di limone, 1 bustina di cannella, 1 bustina di saporita, 1 cucchiaino di *cundimentu de procu* (spezie garofanate), 150 g di uva sultanina, 2 tazzine di caffè ristretto, 1 bicchierino di maraschino (facoltativo).

**Pasta:** 250 g di farina, 250 g di semola fine, 80 g di strutto, un cucchiaino colmo di zucchero, 1 bicchierino di liquore sambuca o maraschino (facoltativo), acqua.

**Decorazione:** *tragera*, diavolini colorati.

### ***PREPARAZIONE:***

**Preparazione del ripieno:** sbollentare le mandorle, spellarle e lavarle; lasciarle asciugare e procedere alla loro macinazione. In un tegame versare la sapa e incorporarvi lo zucchero, la buccia d'arancia e di limone, la cannella, la saporita, *su cundimentu de procu*, il caffè, il maraschino (facoltativo), l'uva sultanina e le mandorle sminuzzate; amalgamare il tutto e lasciar cuocere a fuoco lento. Quando inizia l'ebollizione versare a pioggia la semola e mescolare con cura lasciando proseguire la cottura a fuoco lento fino a quando il composto si addensa e tende a staccarsi dalle pareti del tegame. Se appare troppo denso aggiungere un pochino di sapa, se invece risulta troppo liquido incorporarvi altra semola. Terminata la cottura lasciar raffreddare il composto ottenuto.

**Preparazione della pasta:** impastare la farina e la semola con lo strutto, lo zucchero e il liquore (facoltativo). Amalgamare il tutto aggiungendo acqua all'occorrenza e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Tirare la sfoglia molto sottile e con *sa sarreta*, la rotellina dentata, ritagliare dei rettangoli larghi circa tre centimetri e lunghi dieci centimetri.

**Preparazione finale:** con il ripieno formare dei rotolini e disporli al centro delle strisce di pasta; sollevare i lembi della pasta senza chiuderli del tutto e dare alle caschette la forma desiderata.

Preparare il forno portandolo alla temperatura di 150° e cuocerle le caschette per circa quindici minuti. Sfornarle, spennellare la parte superiore del ripieno con la sapa e decorare a piacimento con *sa tragera*, i diavolini colorati.

**BEVANDE/VINI CON I QUALI IL PIATTO SI ACCOMPAGNA:** Vernaccia

**NOTE:** Una variante di questa ricetta non prevede l'uso del caffè, del liquore e dell'uva sultanina.