

# Malloreddus al Pecorino

Categoria: Saperi d'Italia - Sardegna



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 10 min  
**Cottura:** 10-12 min  
**Dosi per:** 4 persone  
**Costo:** Basso  
**Difficoltà:** Molto Basso

I malloreddus sono uno dei piatti tipici Sardi sempre presente sulle tavole nelle occasioni più importanti: è un tipo di pasta che per la sua semplicità ben si presta ad essere accompagnato con i più svariati condimenti.

Vero e proprio vanto della tradizione sarda, il termine Malloreddus, derivante da Malloru che nel sud della Sardegna indica il toro, significa "vitellini". Il nome Malloreddus probabilmente è stato associato a questo tipo di pasta dalla particolare forma panciuta che nell'immaginario dei pastori li faceva assomigliare a dei piccoli vitellini.



## Ingredienti

>> <b>Pasta</b> malloreddus 400 gr	>> <b>Pepe</b> nero macinato fresco abbondante	>> <b>Zafferano</b> 1 bustina
>> <b>Pecorino</b> sardo fresco 350 gr	>> <b>Sale</b> q.b.	

## Preparazione



Portate a bollore dell'acqua, che deve essere abbondante, salatela e versatevi i malloreddus (2). Mentre cuociono, grattugiate il formaggio, mettetelo in un recipiente e fatelo sciogliere a bagnomaria (3);



se dovesse servire, aggiungete poca acqua calda della pasta per favorire lo scioglimento del pecorino (4). Quando il formaggio sarà ridotto a una crema, aggiungete lo zafferano in polvere (potete anche farlo tostare sulla fiamma e sfinarlo) e mescolatelo alla crema di pecorino (5-6).



Una volta cotti ma ancora al dente, condite con il composto i malloreddus, ben scolati (7), amalgamate bene il tutto (8) e serviteli caldi spolverizzandoli di abbondante pepe nero macinato al momento (9).

### Consiglio

Per questa ricetta è d'obbligo usare del **pecorino sardo** fresco (dal sapore meno marcato e sapido), che è uno dei formaggi DOP che meglio rappresentano l'indissolubile **legame** tra un **prodotto** e l'**ambiente geografico** d'origine. Si dice che le prime testimonianze della produzione del *pecorino sardo* risalgono a fine del XVIII secolo, anche se la **tradizione caesaria sarda** è certamente **antica di secoli**.

### Curiosità

L'**impasto** utilizzato per ottenere i **malloreddus**, viene lavorato fino ad ottenere una pasta **priva di rugosità**, alla quale si dà la forma di **bastoncino sottile**, tagliato a piccoli tocchi che, **fatti rotolare sul fondo di un canestro** (*ciuliri*), assumono la **forma ovale** di conchiglia vuota, caratterizzata sul dorso da **rilievi paralleli**.