

#MYCORTINA

LE CLASSICHE

.....

I Casunzei,
la tradizione in un piatto



Ingredienti

.....

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il ripieno:

400 g. rape rosse

100 g. rape gialle

200 g patate

15 g farina 00

1 cucchiaino di sale fino

1 pizzico di noce moscata



Ingredienti

Per la sfoglia:

320 g farina 00

1 uovo

180 ml acqua

1 pizzico di sale

Il condimento:

100 g burro

ricotta affumicata o formaggio,

tipo Parmigiano

semi di papavero



Preparazione

Preparate il ripieno in anticipo, anche la sera prima in modo che sia freddo e compatto.

Cuocete le rape rosse e gialle e separatamente le patate al vapore. Frullate le prime, e passate le patate con lo schiacciapatate. Mescolate tutto assieme.

Tostate in un padellino la farina per il ripieno in modo che sia dorata e unitela al composto di patate e rape freddo. Condite con il sale e la noce moscata, quindi fate riposare fino al momento di fare i casunziei.

Per la sfoglia unite l'uovo alla farina, mescolate e aggiungete il sale e l'acqua, poca alla volta, finché l'impasto sarà morbido e lavorabile (potrebbe volerci più o meno acqua, dipende molto da umidità e dalla farina). Impastate su una spianatoia e formate una sfera, che farete riposare coperta per circa mezz'ora.

Preparazione

A horizontal line of blue dots, with the central dots being larger than the ones on the ends.

Stendete la sfoglia sottile, in modo che in trasparenza si veda la vostra mano, infarinatela e con un coppapasta da 5-7 cm ricavate dei dischi. Su ognuno mettete un cucchiaino scarso di ripieno e chiudete formando una mezzaluna, sigillando bene i bordi.

Spolverate un vassoio con farina, preferibilmente di semola, e disponetevi sopra i casunziei. Ultimata la preparazione, portate a bollore una pentola d'acqua capiente e mettete il burro in un pentolino per essere scaldato.

Immergete delicatamente i casunziei nell'acqua salata che dovrà sobbollire (altrimenti si potrebbero rompere) e cuoceteli per 5-6 minuti. Nel frattempo, portate il burro a una colorazione nocciola.

Preparazione

.....

Scolateli con l'aiuto di una schiumarola, metteteli nei piatti, spolverate con la ricotta affumicata, oppure con un formaggio tipo Parmigiano, condite con il burro e rifinite con i semi di papavero. Servite subito.

*Ricetta e immagini di
www.onecakeinamillion.com*

