



STUZZICHINI

Pierogi di carne



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
390K

NOTE
30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER LA PASTA

260 g di Farina 0

1 Uovo

120 ml di Acqua calda

Sale

PER LA FARCIA

200 g di Patate

100 g di Ricotta fresca

1 Cipolla

100 g di Riso Carnaroli

1 Cipolla

40 g di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

PER COMPLETARE

Panna acida

Prezzemolo fresco

Preparazione

- Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, rompete l'uovo al centro, unite un pizzico di sale e iniziate a lavorare con le mani, unendo poco alla volta l'acqua. Continuate a impastare fino a quando il composto sarà liscio e elastico.
- Formate una palla, avvolgetela con la pellicola per alimenti e lasciatela riposare per 30 minuti circa.
- Nel frattempo, occupatevi del ripieno: lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a cubetti, poi cuocetele a vapore per circa 7 minuti.
- Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela soffriggere in una padella con l'olio, a fiamma dolce, per 5 minuti, quindi unite la carne macinata e fatela rosolare per 10 minuti circa.
- Riducete le patate in purea con lo schiacciapatate e trasferitele in una ciotola, unite la carne macinata, la ricotta, aggiustate di sale e pepe, amalgamate bene e lasciate raffreddare.
- Trascorso il tempo necessario, riprendete l'impasto e con un matterello infarinato stendetelo in una sfoglia alta 5 mm.
- Con un coppapasta di 7-8 cm di diametro ricavate dei dischi, disponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno e chiudeteli a metà sigillando bene i bordi.
- Cuocete i pierogi in acqua salata bollente per circa 5 minuti e scolateli.
- Adagiate i pierogi in una padella antiaderente nella quale avrete fatto sciogliere il burro e fateli cuocere 3 minuti per lato, fino a quando non risulteranno ben dorati.
- Servite i Pierogi di carne con della panna acida e qualche ciuffetto di prezzemolo.

Romina Bartolozzi