

CASUNZIEI alle RAPE ROSSE.

Primo Piatto

Ingredienti

- 400 g rape rosse
- 200 g Patate
- 50 g Ricotta di pecora
- q.b. Pane grattugiato
- 1 cucchiaino Cannella in polvere
- mezzo cucchiaini Semi di papavero
- 6 cucchiiai Olio extravergine d'oliva
- q.b. sale e pepe
- q.b. Ricotta affumicata



Preparazione

Per il ripieno:

- Fate bollire le rape con le patate.
- Pelate entrambe, schiacciatele con un passa patate, e mettetele a soffriggere, in una padella, con due cucchiiai di olio extravergine di oliva.
- Dopo qualche minuto, togliete dal fuoco, versate in una ciotola, e lasciate raffreddare.
- Aggiungete la ricotta, i semi di papavero, la cannella, e aggiustate di sale e pepe.
- Se il composto, che avete ottenuto, dovesse risultare troppo morbido, indurite spolverandolo con il pane grattugiato.

Per la sfoglia:

- Stendete la sfoglia, e ricavate dei dischi da circa 10 cm di diametro ciascuno.
- Su ognuno ponete al centro, una giusta quantità di ripieno, e chiudete a mezzaluna.
- Pressate bene i bordi con le dita, o con i rebbi di una forchetta, in modo che il ripieno, non fuoriesca durante la cottura.
- Scolate i Casunziei, e metteteli a mantecare, in una padella antiaderente, con 4 cucchiiai di olio extravergine di oliva, per qualche minuto.
- Serviteli caldissimi, spolverandoli con abbondante ricotta affumicata grattugiata.
- Se gradite, aggiungete ancora semi di papavero