

PRIMI PIATTI

Casumziei Ampezzani

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g farina
800 g barbabietole rosse già cotte
pane grattugiato
formaggio grattugiato
4 cucchiaini di semi di papavero
70 g di ricotta
4 uova
1 bicchiere di latte
140 g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, unire una presa di sale e due uova intere. Cominciare a lavorare con la punta delle dita, aggiungendo pian piano latte tiepido in quantità necessaria per ottenere una pasta consistente. Preparare un panetto e metterlo a riposare, coperto per trenta minuti. Affettare le barbabietole e poi con la forchetta ridurle in poltiglia.

In un tegame far sciogliere 60 g di burro, quindi unire le barbabietole, lasciando insaporire.

Togliere il tegame dal fornello e mettere tutto in una terrina, aggiungere la ricotta, 2 uova, il pane grattugiato e il sale; mescolare per ottenere un composto di giusta consistenza.

Stendere la sfoglia e con un tagliapasta rotondo oppure con un bicchiere ricavare tanti dischi; al centro di ognuno mettere un poco di ripieno, quindi piegare il disco a metà (premendo bene i bordi per evitare che il ripieno cuocendo esca) in modo da ottenere dei ravioli di forma semicircolare. Lessarli in abbondante acqua salata e quando saranno cotti scolarli con il mestolo forato, poi condirli con 80 g di burro fuso, semi di papavero e formaggio grattugiato. Servirli subito ben caldi.