

SECONDI PIATTI

Cepelinai

LUOGO: [Europa](#) / [Lituania](#)

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



INGREDIENTI

1kg di patate crude
3 o 4 patate lesse
manzo macinato
latte cagliato o funghi

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e grattugiare le patate, quindi strizzare l'eccesso di liquido utilizzando un panno per formaggio. Lasciar sedimentare l'amido sul fondo del liquido, quindi versare il liquido e aggiungere l'amido di nuovo alle patate.
Sbucciare e schiacciare le patate lesse, quindi aggiungerle a quelle grattugiate.
Aggiungere un pizzico di sale e impastare per bene il tutto. Quindi prendere dei pezzetti, di dimensioni pari ad un uovo, dal preparato e fare dei vol-au-vent. Molto spesso il ripieno viene fatto con carne di manzo tritata, latte cagliato o funghi con sale e spezie. Chiudere i vol-au-vent attorno al ripieno e dare una forma ovoidale. Quindi mettere i cepelinai in acqua bollente salata e cuocere per circa 30 minuti. I Cepelinai vengono mangiati con una

salsa fatta con pancetta o panna acida fusa e burro.

Questo piatto è molto ricco e viene servito tradizionalmente per gli ospiti o durante periodi di lavoro pesante.