

PRIMI PIATTI

Cialzons o agnolotti carnici

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di spinaci
4 uova
100 g di burro
poco zucchero
prezzemolo
50 g di uvetta
400 g di farina bianca
50 g di cedro candito
1 tuorlo d'uovo
50 g di cioccolato
cannella in polvere
ricotta affumicata grattugiata
formaggio carnico stravecchio
pane di segale raffermo
sale.

PREPARAZIONE

1

Ammorbidire in acqua tiepida l'uvetta. Pulire e lessare gli spinaci con il prezzemolo, scolarli e strizzarli bene, metterli in un contenitore con due manciate di pane di segale sbriciolato, il cioccolato precedentemente grattugiato, l'uvetta strizzata, il cedro tritato e un pizzico di cannella in polvere.

In un contenitore sbattere bene il tuorlo con un cucchiaino di zucchero fino a quando risulta un composto ben montato, a questo punto unire al composto di spinaci e amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Nel frattempo preparare la pasta e stenderla sottile in diversi dischi, stendere il composto sui dischi di pasta, richiudere il disco a metà, lasciando un piccolo bordo, che poi si rivolterà sulla pasta, chiudendo bene il ripieno. Questa piegatura è la caratteristica dei "cialzons".

Lessarli in acqua bollente salata; quando affiorano scolarli con il mestolo forato e sistemarli a strati in una terrina condendo ogni strato con la ricotta. Poi versare sugli agnolotti il burro fuso e spolverizzarli di zucchero e formaggio carnicco stravecchio.