

PRIMI PIATTI

Cjarsons della carnia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 600 g patate
- 350 g farina bianca
- 50 g burro
- 2 scalogni
- 3 cucchiai ricotta affumicata grattugiata
- 2 cucchiai formaggio stravecchio
grattugiato
- 1 ciuffo prezzemolo
- timo
- dragoncello
- 1 cucchiaino cannella
- 1 scorza limone grattugiato
- 1 cucchiaio pan grattato
- 2 cucchiai uva sultanina
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe nero

PREPARAZIONE

1 Dopo aver lessato e sbucciato le patate ponetele in una terrina e schiacciatele con la forchetta aggiungendo gli scalogni tritati e precedentemente soffritti e le erbe aromatiche fresche lavate e sminuzzate.

Aggiungete al composto l'uvetta, il formaggio, la scorza del limone grattugiata, il cucchiaino di cannella e il pangrattato.

Lasciate da parte il ripieno in una terrina.

A parte amalgamate la farina con l'acqua fino ad ottenere un composto omogeneo, fatelo riposare 15 minuti e stendetelo fino ad avere una sfoglia non troppo sottile.

Ricavate poi con un bicchiere dei dischi, riempiteli con il ripieno e chiudeteli a mezzaluna.

Fatele lessare in acqua bollente e salata, scolatele e servite con burro fuso, ricotta affumicata ed una spolverata di pepe