

ANTIPASTI E SNACK

Pompushky

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



½ kg di albicocche
zucchero a piacere
¼ tazza di noci sminuzzate
un pizzico di cannella
1 cucchiaino di succo di limone

PREPARAZIONE

1 Sciogliete il lievito come da indicazioni sulla confezione. Lasciatelo riposare per 10 minuti. In una grossa ciotola, mettete parte della farina, facendo un buco nel mezzo. Sbattete le uova leggermente, aggiungetevi il burro fuso, il latte, lo zucchero ed il sale.

Aggiungete questo composto alla farina insieme al lievito. Miscelate per bene ed impastate fino a che l'impasto risulti morbido e non colloso, aggiungendo la farina rimanente solo se necessario.

Impastate per altri 10 minuti. Coprite e fate lievitare in un luogo caldo fino a che l'impasto raddoppi il suo volume. A questo punto impastate nuovamente e fate lievitare per una seconda volta.

Prendete un piccolo pezzo di pasta, stendetelo su di un piano infarinato. Dovrà essere piuttosto spesso.

Tagliate dei dischi dalla sfoglia utilizzando anche delle tazze da caffè. Mettete un piccolo quantitativo di ripieno nel centro piegando verso il centro i bordi della pasta e schiacciandoli bene per sigillare il ripieno all'interno.

Mettete i pompushky con la pinzatura in basso su di un piano di lavoro infarinato, copriteli e fateli lievitare ancora per un pochino, 15 minuti. Friggeteli, ora, in olio bollente per circa 3 minuti girandoli quando dorati.

Quando li rimuovete dall'olio, cercate di far colare tutto l'olio in eccesso di nuovo nella padella, quindi fateli asciugare su di un foglio di carta assorbente da cucina.

Per il ripieno di semi di papavero:

macinate i semi di papavero essiccati e puliti in un macina-caffè e aggiungete l'uvetta ammollata in acqua. Aggiungete il miele, le nocciole, l'olio vegetale, quindi incorporate il composto di semi di papavero. Il ripieno è, a questo punto, pronto per l'uso.

Per il ripieno di albicocche:

- 2 bollite le albicocche fino a che diventino tenere. Scolatele completamente. Passatele in un frullatore, aggiungete gli altri ingredienti, miscelate bene ed ecco che il ripieno è pronto per l'uso. (questo ripieno si può riprodurre anche con le prugne)