

3 ½ tazze di crauti (se in scatola vanno sciacquati e strizzati per bene)
1 ½ cucchiaio di passata di pomodoro
2 cucchiaini di zucchero
1/3 tazza di brodo di pollo

PREPARAZIONE

1 Per i ravioli:

in un mixer, miscelate la farina e ½ cucchiaino di sale. Mentre continuate a miscelare, aggiungete i tuorli e l'olio attraverso l'apposita apertura del mixer, quindi aggiungete l'acqua a filo fino a che si formi una palla d'impasto.

Trasferite l'impasto su di una superficie infarinata e impastate fino a che diventi morbida (un paio di minuti).

Coprite l'impasto con uno strofinaccio di lino o cotone e lasciate riposare per ½ ora.

Dividete, quindi, l'impasto a metà formando due palle. Tenete una palla coperta con lo strofinaccio mentre stendete l'altra fino ad ottenere una sfoglia sottile di circa 1mm, assicurandovi che non si laceri. Con un tagliapasta ricavate dalla sfoglia dei dischi di circa 7,5cm, fate una palla con gli avanzi e mettetela da parte.

Prendete la ciotola con gli albumi, mettete un cucchiaio colmo di ripieno nel centro di ciascun disco di pasta, chiudete, quindi, il disco sopra il ripieno a formare un semi-cerchio. Spennellate i bordi con gli albumi e sigillateli con i denti di una forchetta.

Mettete i varenyky appena fatti su di un foglio di carta-forno leggermente infarinato a circa 2,5cm l'uno dall'altro e teneteli coperti.

Stendete, ora, la seconda palla e confezionate altri varenyky.

Mettete gli avanzi di questa seconda produzione insieme alla palla di scarti della prima produzione e stendete anche questa pasta per preparare altri varenyky.

Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola con circa 6 litri d'acqua salata. Riducete il fuoco a medio per far sobbollire l'acqua e versate delicatamente metà dei varenyky

preparati.

Lasciateli bollire per circa 6-7 minuti, mescolando occasionalmente con un cucchiaino di legno per evitare che s'incollino l'uno all'altro.

Con una schiumarola, rimuoveteli delicatamente dall'acqua e metteteli in un colino per lasciar colare tutta l'acqua.

Trasferiteli, quindi, in una ciotola da portata profonda e conditeli con metà del burro indicato.

Ripetete la stessa operazione con gli altri varenyky.

Ripieno di patate:

Sciogliete il burro in una piccola padella a fuoco medio. Aggiungetevi le cipolle e salatele, mescolando occasionalmente, fino a che abbiano preso un bel color nocciola (circa 15 minuti). Rimuovetele dal fuoco e fatele raffreddare leggermente. Nel frattempo miscelate in una grossa ciotola le patate con i formaggi.

Aggiungetevi, quindi, le cipolle con il burro nel quale le avete fatte saltare e miscelate bene.

Condite con sale e pepe e usate questo ripieno per farcire i varenyky.

Ripieno di crauti:

Fate saltare il bacon in una grossa padella a fuoco medio fino a che non perda tutto il suo grasso. Rimuovetelo, quindi, dal fuoco e tenetelo da parte.

Scolate tutto il grasso tranne che per due cucchiaini. Aggiungete, quindi, le cipolle alla padella e saltatele, mescolando frequentemente, a fuoco medio fino a che raggiungano un bel color nocciola (circa 15 minuti).

Aumentate il fuoco a medio-alto e aggiungete i crauti e saltateli, mescolando, fino a che siano morbidi e cotti (10-15 minuti).

Incorporate, ora, la passata di pomodoro, lo zucchero e il brodo.

Riducete il fuoco al minimo, quindi coprite la padella e fate sobbollire il tutto per 20 minuti. Rimuovete la padella dal fuoco, fate raffreddare a temperatura ambiente prima di usare il ripieno per i varenyky.

Usate il bacon avanzato come condimento dei ravioli.