



## PREPARAZIONE

**1** Miscelate la farina ed il sale, aggiungete, quindi, il resto degli ingredienti.

Impastate il tutto fino ad ottenere una massa omogenea ed elastica, coprite e lasciate riposare per almeno 15 minuti.

Stendete l'impasto in una sfoglia sottile su di un piano di lavoro infarinato. Tagliate dei dischi dalla sfoglia utilizzando un bicchiere o un boccale.

Aggiungete 1 cucchiaio di ripieno al centro di ogni disco di pasta, piegate la pasta sopra il ripieno e schiacciate per sigillare il ripieno all'interno. Quando l'acqua bolle aggiungete un po' di sale e dell'olio in modo tale che non s'incollino l'uno all'altro.

Questi fagottini sono cotti quando vengono a galla.

Ripieno di patate:

saltate le cipolle in olio, condite, aggiungete le patate e mischiate bene

Ripieno di crauti:

Portate i crauti a bollore in acqua. Sciacquateli, fateli raffreddare, scolateli e strizzate l'acqua in eccesso. Tritateli finemente se volete. Saltate, quindi, le cipolle in olio e aggiungetevi i crauti, condite a piacere.

Ripieno di prugne:

portate le prugne ad ebollizione in acqua, fatele raffreddare e scolatele. Tritate le prugne molto finemente e aggiungete miele a piacere.