

SECONDI PIATTI

# Cepelinai

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Lituania*

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



## INGREDIENTI

1kg di patate crude  
3 o 4 patate lesse  
manzo macinato  
latte cagliato o funghi

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e grattugiare le patate, quindi strizzare l'eccesso di liquido utilizzando un panno per formaggio. Lasciar sedimentare l'amido sul fondo del liquido, quindi versare il liquido e aggiungere l'amido di nuovo alle patate.  
Sbucciare e schiacciare le patate lesse, quindi aggiungerle a quelle grattugiate.  
Aggiungere un pizzico di sale e impastare per bene il tutto. Quindi prendere dei pezzetti, di dimensioni pari ad un uovo, dal preparato e fare dei vol-au-vent. Molto spesso il ripieno viene fatto con carne di manzo tritata, latte cagliato o funghi con sale e spezie. Chiudere i vol-au-vent attorno al ripieno e dare una forma ovoidale. Quindi mettere i cepelinai in

acqua bollente salata e cuocere per circa 30 minuti. I Cepelinai vengono mangiati con una salsa fatta con pancetta o panna acida fusa e burro.

Questo piatto è molto ricco e viene servito tradizionalmente per gli ospiti o durante periodi di lavoro pesante.