

TORTE SALATE

Pasticcio Karelian con base di segale e composto di uova e burro

LUOGO: Europa / Finlandia

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



½ tazza di burro a temperatura ambiente
2 uova sode tritate
un pizzico di pepe bianco appena macinato
(facoltativo)
1 pizzico di zenzero macinato (facoltativo)

PREPARAZIONE

1 Per preparare il ripieno:

In una casseruola miscelate l'acqua ed il riso e portate ad ebollizione, mescolate, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 20 minuti a fuoco basso, mescolando occasionalmente.

Aggiungete il latte, coprite, e continuate la cottura fino a che il latte sia stato completamente assorbito e il riso sia diventato morbido e cremoso.

Aggiungete il sale a vostro gradimento. Pre-riscaldare il forno a 270°C. Foderate una teglia con della carta pergamena.

Per preparare il pasticcio miscelate, in una ciotola di medie dimensioni, l'acqua, il sale e la farina di sefale e quella bianca per formare un impasto sodo.

Date una forma allungata alla massa d'impasto e tagliatela in 16 pezzi. Prendete ciascuno dei 16 pezzi e fate delle palline che stenderete su di un piano di lavoro leggermente infarinato in dischi da 15cm di diametro.

Mettete circa 3 cucchiaini di ripieno su ciascun disco e chiudete il disco a metà sopra il ripieno e arricciate le estremità dell'impasto verso il centro per creare un pasticcino di forma ovale lasciando che circa 1cm di crosta ricopra il ripieno e lasciando il centro del ripieno esposto.

Mettete i pasticcini preparati sul foglio di carta.

In una piccola ciotola, mescolate insieme il burro fuso e il latte caldo e spennellate il composto sui pasticcini.

Infornate per 10-15 minuti spennellandoli un'altra volta durante la cottura in modo tale

che risultino dorati alle estremità.

Dopo la cottura estraeteli dal forno e spennellateli un'ultima volta.

Per preparare il composto di burro e uova, lavorate il burro in una ciotola fino a che diventi cremoso. Incorporate, quindi, le uova e condite il tutto con pepe bianco e zenzero macinati, se desiderato. Servite l'uovo e il burro a temperatura ambiente.

Fate raffreddare i pasticcini e serviteli col composto di uova e burro.