

TORTE SALATE

Speķa rauķi

LUOGO: [Europa](#) / [Lettonia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



Se avete avuto la fortuna di visitare la Lettonia avrete anche avuto modo di mangiare i Speķa rauķi piccoli bocconcini, una sorta di calzoncini con un ripieno gustosissimo. Si tratta in effetti di una preparazione molto simile ai nostri panzerotti che vengono farciti in genere con un misto di cipolle e pancetta e questo li rende davvero irresistibili!

Provate questa ricetta se magari state organizzando una cena etnica con amici e vedrete che successo sorprendente riscontrerete tra i vostri ospiti.

Se volete poi arricchire la vostra offerta di sfizi e

stuzzicherie vi invitiamo a realizzare anche i penzerotti con la 'nduja cipolla e salsiccia: favolosi!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

PATATE 100 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

BURRO 75 gr

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PANCETTA AFFUMICATA 250 gr

CIPOLLE 50 gr

PEPE NERO 1 pizzico

CUMINO ½ cucchiaini da tè

ZUCCHERO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il latte, il burro e il sale fino a raggiungere i 30°C. In un mixer miscelate il lievito con la farina setacciata in modo da ottenere l'impasto, mentre impastate, aggiungete le patate bollite e tagliate a pezzettini.



2 Prendete la pasta ben lavorata e lasciatela lievitare in un posto tiepido, quindi

schiacciatela e fatela lievitare nuovamente.



- 3 A questo punto separate la pasta in 20 sezioni uguali e stendete ciascuna sezione, quindi mettete circa un cucchiaino di ripieno nel centro e piegate a metà la pasta (come per un raviolo) schiacciando insieme i bordi per sigillare bene il ripieno all'interno.



- 4 Mettete questi “ravioli” in una padella imburrata e date loro forma di luna crescente. Lasciateli lievitare nuovamente nella padella, quindi spennellateli con metà uovo sbattuto e cuoceteli in forno molto caldo per circa 10 minuti.



- 5 Si possono mangiare sia caldi che freddi.
Per il ripieno, tagliate la pancetta in cubetti, quindi aggiungete la cipolla tritata, il pepe, lo zucchero ed il cumino a piacere.



6 Se volete potete abbrustolire leggermente la pancetta con la cipolla.

CONSIGLIO

Con quali altri ripieni si possono fare?

Questo impasto si sposa un po' con tutto! Via libera a salumi e formaggi oppure a verdure spadellate.