

SECONDI PIATTI

Varenyky

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Ucraina

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



IMPASTO

- 4 tazze di farina
- 2 cucchiaini di sale
- 2 cucchiai d'olio
- 2 uova ben sbattute
- 1 tazza d'acqua

RIPIENO DI PATATE

- 2 tazze di patate schiacciate
- ½ tazza di cipolle tritate
- 2 cucchiai di olio vegetale
- sale e pepe a piacere

RIPIENO DI CRAUTI (KAPUSTA)

- 2 tazze di crauti
- ½ tazza di cipolle tritate
- 4 cucchiai di olio vegetale
- pepe a piacere

RIPIENO DI PRUGNE

- 1 tazza di prugne

½ tazza d'acqua

miele a piacere

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 cucchiaino 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.