



Cassoni - [Visualizza sul sito di propat](#)

pane - tipico

500 g farina 0
5-6 cucchiari olio evo
sale
2 pizzichi bicarbonato
acqua ben calda

Impastare tutti gli ingredienti a formare un impasto abbastanza duro.
lasciare riposare almeno 1/2 ora. Formare delle palline e tirarle piuttosto sottili col matterello

Intanto che riposa preparare i ripieni

- 1) far asciugare la passata di pomodoro con un po' di sale e quando è fredda mettervi della mozzarella per pizza passata nello schiacciapatate
- 2) tritare della verza lessata poi farla rosolare con olio aglio sale e pepe poi unirvi pecorino opp. salsiccia rosolata opp. scamorza

Riempire i cassoni con uno dei ripienipoi chiudere e cuocere sulla piastra calda fine cottura (dopo averli girati una volta) tenerli per poco tempo ritti in modo che la pasta cuocia anche sul fondo e qui à come sono all'interno ma sono più buoni mangiati a morsi e con le mani io avevo questecose in casa ma come ho già detto si possono farcire in molti modi il classico à con le rosole altri con le erbe, prosciutto e mozzarella, tonno e patate, patate e salsiccia ecc



[immagine non più disponibile]