

Casunzei alla Cortinese - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

pasta - ravioloni - panzerotti

E' una ricetta tipica dell'alto bellunese.

Ingredienti per 4 persone:

200 g di farina

2 uova

250 g di rape rosse già cotte

1 patata

burro

formaggio grana

semi di papavero

sale e pepe

Per prima cosa si fa la pasta con la farina, le uova e un po' di sale,



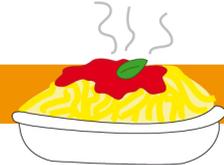
si lascia riposare l'impasto per 1/4 d'ora e poi si tira una sfoglia sottile su una spianatoia infarinata con farina di semola così non viene assorbita molto come la farina 00.



*Passare alla grattugia le rape rosse e strizzarle bene per togliere il liquido di troppo.*



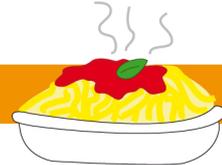
*Aggiungere la patata grattugiata alle rape e alla fine salare e pepare.*



Ritagliare dei quadrati e riempirli con l'impasto, ripiegarli e unirli ai bordi.



Cuocere i casunziei in acqua salata per 10 minuti e passarli in una padella con una noce di burro e una spolverata di semi di papavero.



*servire con una spruzzata di formaggio grana.*

