

Casunzei alla Cortinese 2 - [Visualizza sul sito](#)
di olghy

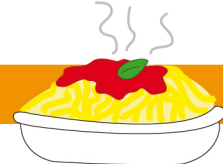
400 gr. di farina
3 uova, sale

per il ripieno:
1 barbabietola cotta al forno
2 patate lessate
sale

per il condimento:
burro, olio, salvia, parmigiano.

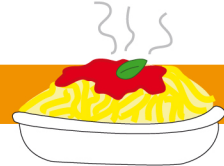
Ho impastato e steso la sfoglia



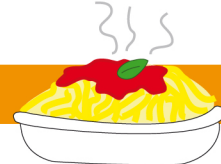


Ho preparato il ripieno, con la barbabietola al tritatumto e le patate bollite nello schiacciapatate, mischiato il tutto e insaporito con sale.

Ho tagliato e farcito i dischetti:



Li ho gettati in acqua bollente ben salata, venivano a galla una volta pronti, li ho conditi con burro, olio e salvia -tritate a caldo nel tegame d'acciaio (dove condisco la pasta) sopra una pentola dove bolle dell'acqua - semi di papavero e una buona grattata di parmigiano



Tradizionalmente, le rape venivano grattugiate e poi messe in un tovagliolo bianco pulito, legato a mo' di fagottino e appeso per tutta la notte al rubinetto del lavandino in cucina in modo che fino alla mattina dopo fossero sgocciate per bene.

eCucinando.it