Casunzei con patate



Esecuzione: Media

Preparazione: 1h 30

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Impasta la farina con le uova, un pizzico di sale e tanta acqua quanto basta per avere una pasta omogenea e soda; forma una palla, avvolgila nella pellicola e falla riposare 30. Lessa le patate per 30 immergendole in acqua fredda, sbucciale e schiacciale. Soffriggi la cipolla tritata in una padella con 20 g di burro; unisci il purè di patate, la cannella, i chiodi di garofano pestati fini, sale e pepe e cuoci a fuoco dolce per 5. Stendi la pasta in una sfoglia sottile e ricava dei dischi di 6 cm di diametro, metti su ognuno un cucchiaino di impasto di patate, piegali a metà e premi i bordi con le dita per sigillarli.

Lessa i casunzei per 6' dal momento in cui salgono in superficie; scolali con un mestolo forato e condiscili con il restante burro fuso con le foglie di maggiorana, completa con la ricotta a fette, sala e pepa e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di farina bianca
- 2 uova
- 500 g di patate
- 1 cipolla media
- 80 g di burro
- 1/2 cucchiaio di cannella in polvere
- 3 chiodi di garofano
- 6 rametti di maggiorana
- 80 g di ricotta al forno
- sale e pepe