

L'Europa a tavola!

RUSSIA ☆

Uno dei piatti più tipici della Russia e pelmeni



CURIOSITÀ

- **Pelmeni** – Questi tortellini ripieni di carne o verdure sono il primo piatto più popolare e diffuso in **Russia**, generalment pelmeni sono un tipo di ravioli ripieni di carni tritate tipici della Siberia e dell'Europa centro-orientale.
- Ad avvolgere il ripieno di carne lasciato insaporire con la cipolla ci sarà una leggera e sottile sfoglia realizzata semplicemente con farina, acqua e uova. Esiste una percentuale precisa di carne da utilizzare per il ripieno che varia di zona in zona. Ad esempio, negli Urali viene utilizzato il 45% di carne di manzo, il 35% di carne di agnello e il 20% di carne di maiale.
- Il metodo di cottura è molto simile a quello degli gnocchi; vengono, infatti, scolati una volta saliti a galla dall'acqua bollente. La tradizione vuole che vengano serviti con del burro fuso e accompagnati da una crema acida come la smetana, a base di panna fresca, Mascarpone Santa Lucia e succo di limone.
- mente al brodo, al burro, conditi con pepe nero, paprica o aneto o accompagnati con panna acida.

RICETTA

Ingredienti per 6 persone

Farina tipo 00 500 g Uova 3 Acqua 100 ml Macinato misto 400 Cipolle piccole 1/2
Panna acida q.b. Olio extravergine di oliva q.b. Sale q.b. Pepe q.b.

procedimento

Sulla spianatoia, disponete la farina a fontana, aggiungete le uova al centro e iniziamo ad impastare con la forchetta. Unite un pizzico di sale e l'acqua poco alla volta in modo da far assorbire all'impasto il giusto quantitativo. Lavorate la pasta con le mani fino ad ottenere una sfera liscia ed omogenea e lasciatela riposare in frigo coperta da un panno per circa 30 minuti.

Preparate il ripieno: fate soffriggere la cipolla con poco olio extravergine di oliva, aggiungete il macinato e lasciate cuocere per circa 15 minuti. Se necessario aggiungete un po' di acqua in modo che la carne non si bruci. Regolate di sale e di pepe.

Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta dello spessore di circa 2 mm. Ritagliate dei piccoli cerchi del diametro di 2 cm. Posizionate al centro di ognuno una noce di ripieno. Inumidite i bordi dei dischetti, piegate il cerchio a metà sovrapponendo le due estremità e sigillate bene i bordi. Lessate i pelmeni in acqua bollente salata per circa 2 minuti, scolateli e condite con la panna acida.