

Ravioli con funghi e crauti

Pierogi or uszka [u,ʃkɔ] with mushroom & cabbage



Ingredienti

1 kg di crauti

2-3 tazze di funghi secchi o quantità superiore se si utilizzano funghi freschi

2 cipolle di medie dimensioni

olio o burro per friggere la cipolla

Sale e pepe nero

8-10 foglie di alloro

cucchiaino di pangrattato (facoltativo)

Ingredienti per la pasta dei ravioli

3 tazze di farina di frumento

mezzo cucchiaino di sale

0.75 tazza di acqua bollente

0.25 tazza di acqua fredda

mezzo cucchiaino di olio

Preparazione

1. Sciacquare i funghi secchi in acqua fredda dopodichè metterli nella pentola con acqua calda. Lasciarli rinvenire per 15-20 minuti.
2. Mettete la pentola sul fuoco e fate cuocere i funghi, fino a quando non si ammorbidiscono.
3. Scolare i funghi con un colino raccogliendo l'acqua di cottura nella seconda pentola.
4. Cuocere i crauti nell'acqua usata per i funghi fino a quando non si ammorbidiscono.
5. Nel frattempo tagliare con attenzione i funghi in piccole strisce.
6. Scolate i crauti con un setaccio e sminuzzarli accuratamente in piccole strisce.
7. Sbucciate due cipolle medie e tagliatele a dadini.
8. Fate sciogliere un po' di burro in una padella o fate scaldare dell'olio.
9. Far dorare la cipolla nel burro/olio per circa 5 minuti.
10. Unire i crauti con i funghi e mescolare.

11. Aggiungere il sale e il pepe nero macinato. Aggiungere 8-10 foglie di alloro.
12. Coprire un coperchio e cuocere per circa 10 minuti.
13. Mettere il ripieno nella ciotola e lasciate raffreddare. Il ripieno è pronto ad essere utilizzato una volta raffreddato, ma sarà necessario togliere le foglie di alloro prima di riempire i ravioli.

Ravioli

1. Versare 3 tazze di farina di grano in una ciotola attraverso un setaccio per separare eventuali grumi e per aerare la farina. Grazie a questo accorgimento la vostra pasta sarà più morbida e delicata. Ora aggiungete mezzo cucchiaino di sale
2. Versare 3/4 di tazza di acqua bollente nella ciotola, mentre mescolate energicamente il composto con una forchetta o un cucchiaino di legno o qualsiasi cosa che più vi si addice. In questa fase è normale che si formino dei grumi di farina in superficie - schiacciateli con la forchetta. Coprite la ciotola con un panno di cotone e lasciar riposare per circa 5 minuti.
3. Dopo 5 minuti, aggiungere un quarto di tazza di acqua fredda, mescolare, sbriciolando i grumi (se presenti). Ancora una volta coprire l'impasto con un panno di cotone, ma questa volta va lasciato riposare per 15 minuti.
4. Dopo 15 minuti, aggiungere mezzo cucchiaino di olio vegetale (colza, girasole o olio d'oliva). Lavorate l'impasto finché non diventa una massa liscia ed uniforme. In genere, ci vogliono dai 5 ai 10 minuti. A fine impasto la pasta deve essere omogenea, elastica e un po' appiccicosa.
5. Ora, l'impasto è pronto per preparare i ravioli. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata (o semplicemente su un tavolo infarinato) fino a raggiungere lo spessore di circa 2-3 millimetri. Lasciate un lato della pasta pulito e non infarinato per consentire la chiusura dei ravioli.
6. Tagliare a cerchi la pasta utilizzando una tazza. Disporre il ripieno al centro di ogni cerchio, piegarli e unire i bordi per formare i ravioli.
7. Raccogliere i ritagli di pasta, impastarli di nuovo, stenderla e ripetere l'ultimo punto.

Note

I famosi gnocchi polacchi chiamati pierogi sono uno dei piatti nazionali e sicuramente uno dei migliori prodotti alimentari polacchi e facilmente riconoscibili. La popolarità dei pierogi nasce probabilmente dal fatto che ce ne sono diverse versioni che si differenziano per il ripieno. Per esempio ci sono deliziosi pierogi funghi e cavolo, ricotta o frutta fresca come mirtilli o fragole.