

SECONDI DI CARNE

Pelmeni al burro

Origine: Russia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne di manzo	200 g
Carne di maiale	200 g
Farina	350 g
Uovo	1
Cipolle	2
Burro	100 g
Salsa smetana	
Pepe	
Sale	

Preparazione

- 1 Passate nel tritacarne la polpa di manzo e di maiale insieme con due cipolle di media grandezza; versate sul macinato 2-3 cucchiari di acqua, salate, pepate e amalgamate bene.
- 2 Ponete questo ripieno in una terrina e mettetelo nel frigorifero per circa due ore. Trascorso questo tempo, rimescolate l'impasto e suddividetelo in palline grosse quanto una noce.
- 3 Preparate quindi la pasta: versate sulla spianatoia la farina e impastatela con l'uovo aggiungendo 50 g di acqua. Salate e lavorate bene la pasta con le mani finché sarà rassodata.
- 4 Poi con il mattarello stendete la pasta a sfoglia e tagliatela con un bicchiere in dischi del diametro di 4-6 mm.
- 5 Coprite la sfoglia con una salvietta inumidita o con un cellophane per non farla asciugare, scoprendola man mano che procedete nella preparazione dei pelmeni.
- 6 Ponete su ogni dischetto di pasta una noce di ripieno e chiudetelo a mezzaluna schiacciandone i bordi con le dita affinché non si apra durante la cottura.

- 7 In una pentola portate ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocetevi i pelmeni a fuoco lento per circa 10 minuti.
- 8 Quando vengono a galla scolateli nel colapasta e servite i pelmeni ben caldi conditi con burro fuso, pepe macinato a volontà e a parte nella salsiera la smetana.