

CONTORNI

Cavolo alla finlandese

Origine: Finlandia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cavolo bianco di 800 g	1
Farina bianca	220 g
Margarina ammorbidita	40 g
Uova intere	2
Albume d'uovo	1
Burro fuso	50 g
Acqua fredda	2 cucchiari
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1 presa
Burro per la teglia	poco

Preparazione

- 1 Passate al setaccio 200 g di farina mescolata con una presa di sale, ponetela in una capace terrina ed amalgamatevi, con una spatola, la margarina ammorbidita, quindi unite le due uova sbattute a parte con due cucchiari di acqua fredda.
- 2 Rigate con una forchetta fino a che la farina avrà assorbito il tutto. Formate con questo impasto una palla rotonda; avvolgetela in un foglio di carta oleata e mettetela nel frigorifero a riposare per un'ora e tre quarti.
- 3 Nel frattempo mondate il cavolo, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a listarelle molto sottili, eliminando il torsolo.
- 4 Fatelo cuocere in un tegame con il burro fuso, a calore molto basso, per 1 ora, rigirandolo spesso con il cucchiaino di legno.
- 5 Aggiungete il sale e lo zucchero e continuate la cottura a fuoco moderato fino a quando il cavolo avrà assunto una leggera colorazione dorata. Allontanate il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare.

- 6 Togliete la pasta dal frigorifero e tiratela con un matterello sulla spianatoia infarinata, sino ad ottenere una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore; da questa sfoglia ricavate con un tagliapasta rotondo dei dischi grandi come un piattino da caffè.
- 7 Sistemate al centro di ogni disco un cucchiaino di composto di cavolo cotto, poi ripiegate in due il disco sigillandone i bordi con un pochino di albume sbattuto leggermente e premendo bene con la punta delle dita.
- 8 Adagiate i mezzi dischi in una teglia da forno imburrata o sulla piastra, e passate in forno ben calde (200 gradi) per circa 20 minuti, o fino a che saranno dorati.
- 9 Questo appetitoso antipasto potrà essere servito a piacere sia caldo sia freddo (a temperatura ambiente).