CASUNZEI AMPEZZANI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- sale,
- 3 uova,
- acqua.

Per il ripieno:

- 750 g di barbabietole rosse già cotte,
- 80 g di burro,
- 100 g di ricotta,
- 2 uova,
- sale,
- pepe,
- pangrattato.

Per condire:

- 100 g di burro,
- 4 cucchiaini di semi di papavero,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con un po' di sale, rompetevi nel mezzo le uova e cominciate a lavorare con la punta delle dita, aggiungendo pian piano acqua tiepida in quantità necessaria per ottenere una pasta consistente.

Fate un panetto e mettetelo a riposare, coperto con un panno umido, per 30 minuti.

Intanto sbucciate le barbabietole e tagliatele a fettine; fatele insaporire per qualche minuto in un tegame con il burro già fuso, schiacciandole con una forchetta in modo da ridurle in poltiglia.

Levatele quindi dal fuoco, trasferitele in una terrina, unitevi la ricotta passata al setaccio, le due uova intere, sale, pepe e pangrattato quanto basta per ottenere un impasto morbido ma omogeneo .

Ora stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia abbastanza sottile e procedete alla preparazione dei casunzei: ricavate dalla sfoglia dei dischi di circa 10 cm di diametro; su ognuno di essi mettete un cucchiaino di ripieno; poi piegateli a metà, pressateli lungo il bordo per far aderire i due lembi e ritagliateli con la rotella dentellata.

Fate cuocere i ravioloni in acqua bollente salata, poi scolateli con la schiumarola.

A questo punto dovrete avere già pronto il condimento; lo avrete preparato unendo al burro fuso (dopo averlo tolto dal fuoco) i semi di papavero.

Disponete i casunzei nella zuppiera di servizio, irrorateli con il burro profumato di semi di papavero e cospargeteli con abbondante parmigiano grattugiato.

Serviteli subito ben caldi.