

Q2 Alfa

PASTE FRIULANE

Kropfn di Sappada

Ingredienti:

4 Patate lessate
50 g ricotta fresco
2 cucchiari di erba mente
2 cucchiari di ricotta affumicata
2 cucchiari di parmigiano
Sale
120 farina

Procedimento: lessare le patate e una volta cotte passarle allo schiacciapatate. Per il ripieno amalgamare metà delle patate con ricotta fresca, ricotta affumicata, menta, parmigiano e sale. Con le rimanenti patate precedentemente schiacciate preparare la pasta degli gnocchi aggiungendo semplicemente metà del loro peso di farina 00; stendere l'impasto ottenuto con l'aiuto di un mattarello e ritagliare dei dischi del diametro di 8 centimetri. Farcire ogni disco di pasta con l'impasto del ripieno, chiudere a mezzaluna e pinzare la parte centrale dell'impasto a creare un bordo rialzato. Far cuocere in acqua bollente con un pizzico di sale, una volta scolati, condirli poi con ricotta affumicata e burro fuso.

Kropfn di Sappada



Cjarson alle Erbe di Campo

Ingredienti:

-per la pasta:

200 g farina di frumento
50 g burro 50 g di acqua
10 g sale

-per il ripieno:

250 g di erbe di campo (sclopit,
papavero, tarassaco, ardjet,
piantaggine, piattella, crespino
spinoso, aglio orsino, foglie di
primula, ecc...)
½ Cipolla
½ Pera grattugiata
Scorza di limone

Erbe aromatiche tritate (menta, melissa, erba
cipollina, maggiorana, santoreggia)
50 g di burro
Sale q.b, Pepe q.b
Cannella in polvere q.b.
Noce moscata q.b.
30 g Ricotta affumicata
50 g Ricotta fresca
50 g di Montasio stravecchio grattugiato

Procedimento: per preparare la sfoglia, impastare farina, acqua, burro fuso e sale fino a ottenere un impasto elastico, farlo successivamente riposare in frigorifero per circa 1 ora. Successivamente, sciogliere il burro e soffriggere la cipolla, aggiungere le erbe di campo con poca acqua per facilitarne la cottura. Quando le erbe sono cotte, raffreddarle, tritarle e amalgamarle al limone, le spezie, le erbe aromatiche tritate, la pera grattugiata, le ricotte e il Montasio grattugiato aggiustando nel finale di sale e pepe.

Stendere la pasta copparla a cerchi di 10 cm di diametro, farcirla con il ripieno e formare delle mezzelune avendo cura di chiudere per bene i bordi. I cjarsons vengono cotti in acqua salata e conditi con burro fuso, ricotta affumicata e, a volte spezie come la cannella.

Cjarson alle Erbe di Campo



Zlikrofi

Ingredienti: -per l'impasto
Farina 00 200 gr Uova 2

Olio extravergine di oliva 3 cucchiaini
Erba cipollina 3 cucchiaini
Formaggio grattugiato cucchiaini
Sale e Pepe

-per il ripieno:
Patate lesse 500 gr
Pancetta 30 gr
Rosso d'uovo 1

Procedimento: Lavorare insieme uova e farina per circa 15 minuti in modo da creare un impasto liscio ed elastico.

Dopodichè lasciare l'impasto riposare per circa un'ora in frigorifero pellicolato oppure coperto con un panno umido di modo che non abbia a seccarsi.

Per il ripieno cuocere le patate e in seguito mescolare il tutto con il rosso d'uovo, sale, pepe, erba cipollina tritata, formaggio grattugiato e pancetta spadellata.

Successivamente stendere l'impasto, copparlo in quadrati di 5x5cm di lato, mettere il ripieno al centro e chiudere i quadrati formando dei piccoli fagottini che verranno schiacciati al centro a formare un piccolo incavo. Infine cuocere gli zlikrofi in acqua salata bollente e condirli con burro e formaggio grattugiato.

Zlikrofi



Strucol in Strassa

Ingredienti:

-per la pasta:

500g farina 00

4 uova

1 noce di burro

Sale q.b

-per il ripieno:

500 di spinaci 250 di ricotta

50 g di formaggio grattugiato 1

uovo Sale q.b, Pepe q.b

Condimento:

Burro

formaggio

Procedimento: per preparare l'impasto dello strucol, impastare farina, uova, burro e sale, fino a ottenere un impasto elastico; farlo riposare in frigorifero per 30 minuti. Tirare la pasta molto sottile con l'ausilio di un mattarello rifilando i bordi in modo da ottenere un rettangolo perfetto di circa 50x40 cm. Successivamente, stendere la pasta su un canovaccio e farcirla il ripieno di spinaci, ricotta, uovo, grana, sale e pepe. La pasta viene poi arrotolata con l'ausilio del canovaccio stesso. Il canovaccio viene poi chiuso attorno al rotolo e legato con dello spago; cuocere lo strucol così preparato in acqua salata per 30-40 minuti. Una volta cotto farlo raffreddare leggermente, toglierlo dal canovaccio e tagliarlo a fette spesse 2 cm, velare le fette con burro fuso e formaggio grattugiato, oppure con della salsa pomodoro o ancora con dell'arrosto al sugo come piatto unico.

Strucol in Strassa



Kipfel

Ingredienti:

100g farina

500g patate

Sale

Noce moscata

1l olio di semi per frittura

Procedimento: impastare insieme farina, patate il sale e il pepe; una volta formato l'impasto dare la classica forma a di mezzaluna e successivamente friggere in olio profondo a 175° fino a doratura; porre ad asciugare su carta assorbente. Solitamente vengono serviti con il sugo dell'arrosto o accompagnati con qualche intingolo a piacere.

Kipfel



Krafi

Ingredienti:

-per la pasta:

300 g di Farina 2 Uova 8 g di Sale 12 dl
di Olio o Burro

3 uova

12 dl di rum

150 g di zucchero

80 g di uvetta Pangrattato

1 zucchero vanigliato

1/2 scorza di limone grattugiata

-per il ripieno:

350 g formaggio di mucca grattugiato

80 g di ricotta

Procedimento: per la sfoglia impastare assieme farina, uova, sale e burro; lavorare il tutto sino ad ottenimento di un impasto liscio ed elastico successivamente e lasciarlo riposare da 15 a 20 minuti su una tavolo coperto con un panno umido. Nel frattempo preparate il ripieno lavorando assieme le uova, lo zucchero, il formaggio grattugiato, il burro fuso, l'uvetta ammollata nel rum e il limone grattugiato (mescolare bene e, se necessario, aggiungere del pangrattato se il ripieno dovesse risultare troppo morbido).

Stendere la pasta ad uno spessore di 2 mm e copparlain cerchi di circa 10 cm di diametro; farcire i cerchi ottenuti con il ripieno e chiudere la pasta a mezzaluna facendo al centro di ogni krafi 4 piccoli buchetti con l'ausilio di una forchetta.

Cuocere i krafi in acqua bollente salata e condirli semplicemente con burro fuso.

Krafi



Fusi Istriani

Ingredienti:

250 g di farina 00

Un pizzico di sale

2 uova

2 tuorli

2 albumi (per chiudere i fusi)

Procedimento: fare una fontana di farina, aggiungervi al centro le uova ed i tuorli, mescolare con una forchetta e poi impastare con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e ben compatto. Dopo aver fatto riposare l'impasto per 30 minuti, stendere la pasta non troppo fine e tagliarla in triangoli equilateri. Bagnare leggermente con l'albume le punte del triangolo e chiuderle verso il centro sovrapponendole (aiutarsi in questa operazione con un piccolo cilindro in modo da dare lo spessore al fuso e dare forza sulla chiusura) il risultato sarà un piccolo fagottino aperto sui lati. Fare asciugare i fusi su un telaio oppure essicarli in forno o nell'essiccatore. Una volta asciutti, si cuociono in acqua salata per 4 minuti, finché non sono al dente. Si servono con sugo di goulash, o con sugo di carne, pomodoro, pancetta e piselli, o con brodo di carne.

Fusi Istriani



Pasta Grattata

Ingredienti:

Farina 00 150 g

Semolino 50 g

Uova 2

Noce moscata

Sale q.b.

Formaggio Montasio stravecchio grattugiato 50 g

Procedimento: Per preparare questa pasta, impastare farina, semolino, uova, sale formaggio grattugiato e noce moscata fino ad ottenere un impasto elastico e ben compatto. L'impasto riposa per un'ora, poi viene grattugiato grossolanamente per ottenere delle briciole. Queste vengono fatte asciugare su un telaio o nell'essiccatore. La pasta può essere usata in brodo o come pastasciutta cotta con il metodo “risotto” condita con gli ingredienti più disparati.

Pasta Grattata



Mignaculis

Ingredienti:

250g Farina

150g Latte

3 Uova

Sale fino

Noce moscata

Procedimento: Usare la farina, 2 uova, sale e pepe, il latte e Noce moscata. Sbattere il tutto con la frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far bollire una pentola d'acqua salata. Mettere l'impasto, un po' alla volta, in un colino a buchi larghi e farlo cadere nell'acqua, cosicché si formino dei piccoli gnocchetti (in Carnia vengono chiamati mignacules).

Mignaculis



Blecs

Ingredienti:

160g farina 00

100g farina di grano saraceno

50g farina di mais fioretto

70g burro morbido

2 uova + 1 tuorlo

Procedimento: mescolare le differenti farine; successivamente versarle in una planetaria ed iniziare ad unire poco alla volta le uova, il tuorlo e il burro morbido precedentemente tagliato a cubetti. Ottenuto l'impasto estrarlo dalla planetaria, coprirlo con della pellicola e farlo riposare per mezz'ora in frigorifero. Successivamente stendere l'impasto a 1-2 mm di spessore e con l'ausilio di una rotella tagliapasta ricavare dei triangoli di dimensione irregolare. Porre i blecs su un telaio per pasta e farla asciugare leggermente oppure essiccare in modo che prendendo consistenza sia più gestibile da muovere. Tradizione vuole che i blecs dopo essere stati lessati in acqua bollente salata vengano conditi con burro, salvia semi di papavero e del Montasio stravecchio grattugiato.

Blecs



Bigoli

Ingredienti:

-per l'impasto

400 gr di farina di grano tenero

50 gr di semola di grano duro

190 ml acqua

1 cucchiaino di sale

-per la salsa:

300 gr di alici fresche

70 gr di uvette

Cipolle

Olio evo

Sale

2 cucchiaini di pangrattato

Procedimento: sulla spianatoia versare le due farine a fontana con il sale e aggiungere gradualmente l'acqua, lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e sodo. Dividere l'impasto in pezzi più piccoli e passarli nell'apposito torchio, tagliare la pasta della lunghezza desiderata. Fare asciugare i bigoli per un paio di ore su un canovaccio infarinato. Pulire le alici; mentre l'acqua della pasta bolle fare un soffritto di olio e cipolle tritate. Lasciare stufare a fuoco basso, aggiungere le alici e il pangrattato. Aggiungere anche l'uvetta che precedentemente è stata ammollata in acqua. Cuocere i bigoli in abbondante acqua bollente e salata per circa 6 minuti. Scolare la pasta al dente e terminare la cottura in padella per far amalgamare tutti sapori alla salsa.