Cassoncini mediterranei



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua molto calda: 125gr
- Capperi: q.b.
- Farina 1: 250gr
- Olio EVO: 20gr
- Olive taggiasche: q.b.
- Ricotta magra: 100gr
- Sale: 4gr

Preparazione

Tagliate a rondelle le olive e a pezzetti la ricotta, e mettetele da parte. Se usate i capperi sotto sale, sciacquateli sotto abbondante acqua tiepida, in modo da togliere il sale in eccesso. Mettete in una ciotola la farina e fate la fontana (ovvero fate una montagna con un cratere).

Prendete l'acqua calda e scioglieteci dentro il sale. Versate l'olio e l'acqua salata nel cratere e fino ad ottenere un panetto omogeneo e morbido, prima con un cucchiaio poi con le mani!

Dividete l'impasto in più palline e lavoratele brevemente singolarmente.

Mettete la **passata classica Pomì** in una ciotola e conditela con un cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
Stendete con il mattarello una parte di impasto alla volta, infarinando bene il piano. Con una ciotolina o un bicchiere largo tagliate la forma dei vostri cassoncini. Farciteli con la passata di pomodoro, qualche pezzetto di ricotta, olive e capperi, bagnate i bordi e richiudeteli su sé stessi, unendoli perbene con i rebbi di una forchetta.

Cuoceteli qualche minuto per ogni lato su di un testo o una padella antiaderente già calda. Sono ottimi sia caldi che freddi, e possono essere anche preparati in anticipo e poi scaldati.

For this recipe we used:

Passata Classica 200gr

