



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cassoni alle bietole



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, tegame, testo (piastra liscia in terracotta, ghisa o gres con cui si preparano le piadine)**

Ingredienti

- 800 g di bietole
- 70 g di uvetta
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiari di olio extravergine d'oliva
- Sale
- pepe
- 400 g di farina 00
- 80 g di strutto
- 100 ml d'acqua
- Sale

Preparazione Cassoni alle bietole

Passo 1.

Mondate le bietole e cuocetele con pochissima acqua e un po' di sale in una casseruola.

Passo 2.

Fate soffriggere gli spicchi d'aglio in un tegame con l'olio d'oliva, aggiungete le bietole ben strizzate e l'uvetta che avrete tenuto in ammollo in acqua tiepida per una decina di minuti.

Passo 3.

Cuocete fino a che il tutto sarà asciutto.

Passo 4.

Preparate i cassoni mescolando insieme la farina, lo strutto, l'acqua ed un pizzico di sale, impastate fino ad ottenere una pasta liscia.

Passo 5.

Ricavate dalla pasta delle focaccine quadrate di circa 8 cm di lato.

Passo 6.

Ponete un cucchiaino di farcia di bietole su ogni quadrato, piegatelo a metà e sigillatelo bene.

Passo 7.

Fate cuocere i cassoni per 3- 4 minuti per parte sul testo.

Passo 8.

Servite caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)