



(<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>)