



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

Barbajuan alle bietole (Barbajuan)



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **2 pentole, forchetta, matterello, frullatore, macchina per stendere la pasta, padella, rondella tagliapasta**

Ingredienti

- 1 kg di bietole
- 1 kg di farina 00
- 50 g di riso
- 2 uova
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4 foglie di maggiorana (o ½ cucchiaino di maggiorana liofilizzata)
- 2 bicchieri di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Barbajuan alle bietole (Barbajuan)

Passo 1.

Mondate le bietole tagliatele e fatela bollire in acqua salata per quindici minuti, scolatele, strizzatele bene e frullatele.

Passo 2.

Mentre le bietole cuociono, fate bollire anche il riso in un'altra pentola in acqua salata.

Passo 3.

Tritate l'aglio, la maggiorana e il prezzemolo.

Passo 4.

Unite le bietole frullate al riso ben scolato e incorporate il trito, il parmigiano e il pecorino grattugiati, le uova, due cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale e pepe a piacere.

Passo 5.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, fate un buco in mezzo e mettete un bicchiere d'acqua, due cucchiai di olio extravergine d'oliva, una presa di sale, impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.

Passo 6.

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima, aiutandovi con la macchinetta per stendere la pasta.

Passo 7.

Disponete l'impasto di bietole a mucchietti grandi quanto una noce, distanti un paio di cm l'uno dall'altro, su metà della sfoglia.

Passo 8.

Ricoprite con la restante sfoglia e pressate la pasta tra i mucchietti.

Passo 9.

Tagliate con la rondella tagliapasta.

Passo 10.

Fate scaldare il restante olio extravergine d'oliva in una padella e friggete i barbagiuà fino a che non siano dorati, scolateli con una schiumarola e poneteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Passo 11.

Servite a piacere caldi o freddi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)