



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

Cocci prena



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **una casseruola, schiacciapatate, ciotola, matterello**

Ingredienti

- 500 g di semola
- 1/2 cubetto di lievito di birra
- acqua
- sale
- zucchero
- 500 g di patate
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di strutto
- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 mazzetto di menta fresca (o un cucchiaio di menta secca)
- 50 g di formaggio salato (frue) o 200 g di fisciù (formaggio acidulo in salamoia)

Preparazione Coccoi prena

Passo 1.

Preparare il pane con la farina, la semola e mezzo panetto di lievito di birra.

Passo 2.

Sciogliete il lievito in acqua tiepida a cui dovete aggiungere sale a mezzo cucchiaino di zucchero.

Passo 3.

Impastate fino ad ottenere un impasto sodo ed elastico, fate lievitare per almeno un'ora tenendo l'impasto coperto con un panno.

Passo 4.

Nel frattempo lessate le patate in una casseruola, pelatele mentre sono ancora calde, quindi passatele nello schiacciatele e raccogliete la purea così ottenuta in una ciotola.

Passo 5.

Soffriggete in una padella unta di olio la cipolla e l'aglio tritato, incorporate il soffritto alla purea di patate, aggiungete la menta, lo strutto ed in fine il formaggio.

Passo 6.

Stendete la pasta lievitata e ritagliate dei dischi di 10 cm di diametro alti 5 mm circa.

Passo 7.

Sistamate al centro del disco 2 cucchiari abbondanti di composto di patate e chiudete il tutto lasciando un buco al centro per far sfiatare le patate.

Passo 8.

Cuocete in forno caldo (meglio se ventilato) a 220° per circa 35 minuti o comunque a doratura della pasta.

Note

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