

Pirozhki ucraini

Non esiste una prelibatezza migliore dei pirozhki ucraini.



Soffici e morbidi panzerotti ripieni e cotti al forno o fritti in padella. Ci sono migliaia di ricette, varianti e modi di cucinarli. Si possono realizzare nella versione dolce o salata.

Noi, ucraini, li cuciniamo tutto l'anno. È un'ottima soluzione per un picnic, un antipasto oppure una sfiziosa merenda.

I Pirozhki si associano con la nonna. Si dice "babushkini pirazhki" – panzerotti della nonna.

La mia nonna ebbe un'infanzia dura. La carestia del 1932 e la seconda guerra mondiale avevano lasciato delle impronte indelebili. Perciò cucinava molto e in quantità abbondanti. E per l'appunto, i suoi pirozhki erano sempre enormi, come il palmo della mano. E a dir il vero quanto io cerchi di cucinare i Pirozhki in versione più piccola, mi vengono ogni santa volta in formato gigante!

Oggi vi propongo una ricetta semplice con la pasta lievitata.

Ingredienti per l'impasto

- 250-300 gr latte o acqua
- 7 gr lievito
- zucchero (1 cucchiaio)
- sale
- 50 ml olio di semi/oliva
- 450-500 gr farina 00
- altra farina per la stesura q.b.



Ripieno: carne macinata di manzo o maiale

- Carne macinata 400 gr
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- Sale, pepe e spezie a piacere

Soffriggere le cipolle nell'olio, quindi aggiungere la carne macinata. Cucinare per 20 min circa

Ripieno classico: Patate e cipolle

- patate bollite
- 1/2 cipolla tritata
- Sale e pepe
- Olio

Lessare le patate sbucciate in acqua salata, scolare e ridurle

in purè asciutto e non troppo molliccio. Aggiungere sale, pepe ed il soffritto di cipolla.

Ripieno di cavolo

- $\frac{1}{2}$ cavolo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- Sale e pepe
- Olio

Soffriggere la cipolla tritata finemente in un po' di olio vegetale. Quando la cipolla si è rosolata, aggiungere la carota grattugiata. Continuare a friggere a fuoco medio. Quindi aggiungere il cavolo tritato a striscioline.

Cuocere il cavolo senza coperchio mischiando ogni tanto. Mettere la polpa di pomodoro oppure del concentrato.

Aggiustare il sale e le spezie. Coprire il cavolo con un coperchio e cuocere a fuoco lento fino alla fine della cottura.

Procedimento

- Versare in una ciotola di vetro la farina setacciata
- Sciogliere nel latte tiepido il lievito e lo zucchero.
- Aggiungere 50 grammi di farina e mescolare bene il tutto, lasciando riposare l'impasto per 15 minuti.
- Continuare ad impastare aggiungendo il resto della farina, sale ed olio.
- Quando l'impasto diventa omogeneo ed elastico formare una palla, coprirla con della pellicola e lasciare a lievitare per 1-2 ore.





- Riprendere l'impasto e versarlo sul piano di lavoro.
- Ungere le mani con olio di girasole e dividere l'impasto in pezzi uguali formando delle palline.
- Allungare ogni singolo pezzo formando dei piccoli cerchietti piatti
- Mettere ripieno al centro di ogni cerchio
- Ripiegare la pasta sopra il ripieno sigillando bene i bordi della chiusura
- Modellare i piroshki schiacciando delicatamente mano conto mano, dandogli una forma ovale
- Riscaldare una padella capiente e versare dell'olio di semi
- Cuocere i pirozhki su ambo i lati fino a doratura



