
Piragi

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una ricetta tipica della Lettonia, semplice e gustosa, è quella dei piragi

Una ricetta tipica della Lettonia, semplice e gustosa, è quella dei piragi: dei panini al forno ripieni di pancetta e cipolle saltate in padella. **Ingredienti per 4 persone** 250 g di pancetta a cubetti 500 g di farina 1 cipolla 30 g di burro 1 cubetto di lievito (25 g) 275 ml di acqua 2 cucchiaini di zucchero 1 cucchiaino di sale 1 uovo sbattuto per spennellare (in alternativa latte) **Tempo di preparazione** Un'ora (più il tempo di lievitazione dell'impasto) Mettere la farina in un recipiente capiente e mescolarvi il sale. Sciogliere il lievito nell'acqua. Mescolare il lievito, lo zucchero e il burro ammorbidito all'impasto, lavorandolo finché non si stacchi facilmente dalle mani. Coprire il recipiente e lasciare crescere l'impasto in un luogo caldo, finché non raddoppi di dimensioni. Sbucciare e tagliare a cubetti la cipolla e soffriggerla in padella assieme alla pancetta. Quindi, prendere una manciata dell'impasto e formare un filone. Tagliare delle fettine e formare dei rettangoli, appiattendoli con le mani. Disporre su ciascuno un cucchiaino del composto di speck e cipolle. Arrotolarli e premere sugli angoli. Indi disporli su una teglia imburrata. Fare lievitare i triangoli ancora per un po' in un luogo caldo. Infine spennellare con uovo sbattuto o latte e cuocere in forno preriscaldato a 180° o 200° (a seconda del forno) fino ad ottenere una doratura dei triangoli. Buon appetito con i piragi! *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*