
I cepelinai dalla Lituania

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una preparazione a base di patate grattugiate e di patate schiacciate ripiene di carne tritata oppure di formaggio.

I cepelinai, una sorta di grandi gnocchi di patate ripiene di carne, sono una delle ricette tradizionali della Lituania. Per l'appunto, si tratta di una preparazione a base di patate grattugiate e di patate schiacciate ripiene di carne tritata oppure di formaggio. **Ingredienti per l'involucro di patate** 400 g di patate crude e sbucciate 3 grandi patate sbucciate e stufate 100 g di farina tipo "0" 1 uovo Sale q. b. **Ingredienti per la farcitura** 200 g di carne di manzo macinata 1 cipolla 1 tuorlo d'uovo per legare il ripieno sale q. b. pepe q. b. maggiorana q. b. senape q. b. 1 spicchio d'aglio **Ingredienti per la salsa** 50 g di speck 1 cipolla 3 cucchiaini di panna acida sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Due ore Pelare e tagliare finemente le patate crude. Pelare le tre grandi patate, portarle a ebollizione in acqua salata (circa 20 minuti). Quindi schiacciarle con lo schiacciapatate e ridurle a purè. Poi disporre in un'insalatiera le patate cotte e schiacciate assieme a quelle crude e tagliate finemente, aggiungere la farina e l'uovo, sale e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio. Soffriggere le cipolle in una padella e, poi, in un'altra insalatiera, aggiungerle alla carne macinata. Quindi aggiungere il tuorlo d'uovo, il sale, il pepe, la maggiorana, l'aglio tritato, un cucchiaino di senape (facoltativo) ed impastare. Scaldare dell'acqua salata in una pentola capiente. Prendere una manciata dell'impasto di patate, appiattirlo dandogli una forma ovale e riempirlo sul lato lungo con la farcitura di carne macinata. Quindi avvolgere la farcitura in modo da formare un grande gnocco ripieno. Procedere allo stesso modo con il resto dell'impasto di patate e la farcitura. È possibile sostituire la carne con del formaggio morbido. Fare cuocere i cepelinai in acqua salata per 25/30 minuti. Per preparare la salsa, fare rosolare le cipolle in una padella, aggiungere la panna acida, il sale e il pepe e lasciare aggregare il tutto brevemente. Tagliare a dadini la pancetta e saltarla brevemente in padella. Disporre il tutto sui cepelinai. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*