

PANZOTTI LIGURI

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 20 MINUTI

PORZIONI CIRCA 10 PANZOTTI

INGREDIENTI

Bietole

cipolle

riso

uvetta secca

sale

pepe

pasta sfoglia

olio extra vergine di oliva

parmigiano grattugiato (facoltativo)

PREPARAZIONE

Lavate le bietole e tagliatele a listarelle

Lessate il riso al dente

Affettate la cipolla

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua calda

Lessate le bietole e soffriggete la cipolla con un po' d'olio

In una ciotola mescolate: bietole, cipolla, riso, e uvetta.

Regolate di sale e pepe

Se volete mettete anche il formaggio

Stendete la pasta sfoglia e ricavate tanti cerchi (potete usare un bicchiere oppure l'attrezzo per fare le empanadas (qui il post dove l'ho usato)

Mettete un po' di ripieno al centro della pasta e richiudete bene

Fate cuocere in forno oppure frigate in olio caldo.

NOTE: Non ho indicato le dosi precise perché potete andare un po' a occhio. Io ho usato circa 200 g di bietole, 200 g di riso, 2 cucchiaini di uvetta secca, 1 cipolla e 2 cucchiaini di formaggio.