Varenyki

Uno dei piatti più amati in Ucraina.
Varenyk è simbolo di pace, soddisfazione e di vita felice ed appagata.



La preparazione dei ravioli ucraini in genere non è complicata.
Tuttavia **ogni donna ucraina ha un suo piccolo segreto,** un tocco personale che rende i suoi **varenyki** speciali e gustosi.
La ricetta della mia famiglia prevede un impasto a base di kefir. Prestiamo inoltre molta attenzione alla loro forma facendo un particolare risvoltino ai bordi.

Si possono realizzare con svariati ripieni, utilizzando gli ingredienti che offre la nostra terra: patate, carne, funghi, cavolo, ricotta, amarene e molti altri.
Vanno conditi con burro fuso o smetana (panna acida)

Ingredienti per l'impasto
- 1 bicchiere di kefir (200 gr)
- 1 uovo
- Sale
- 1 cucchiaio di olio
- Farina 00 (400 gr)

• Altra farina per la stesura q.b.



Ripieno: carne macinata

• Carne macinata 400 gr
• 1 cipolla tritata
• 2 cucchiai 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

Variante dolce: ricotta

- ricotta
- 1 uovo
- Zucchero
- vaniglia

- uvetta (opzionale)

Amalgamare la ricotta con lo zucchero, vaniglia, uovo e uvetta

Procedimento

• Versare in una ciotola di vetro la farina setacciata
• Inserire al centro l’uovo sbattuto con il sale e mescolare bene
• Aggiungere il kefir ed un cucchiaio di olio.
• Continuare ad impastare. Quando l’impasto diventa omogeneo ed elastico formare una palla, coprirla con della pellicola e lasciare riposare per 15-30 minuti.









• Formare dei “salsicciotti” tagliandoli in pezzi uguali. Tirare con il mattarello ogni singolo pezzo formando dei piccoli dischi
• Oppure stendere l’impasto e ricavare dei dischi con aiuto di un piccolo bicchiere
• Il ripieno va messo al centro di ogni cerchio non più di un cucchiaino per non rompere la pasta
• Ripiegare la pasta sopra il ripieno prestando attenzione al bordo della chiusura che non deve essere troppo spesso


FOOD


FOOD


FOOD







• Cuocere i varenyki in acqua bollente per 2 minuti circa fin quando vengono a galla.

- Servire caldi con il burro fuso e smetana (panna acida)








FOOD