

CANISCIONI



Tempi di preparazione: 30 minuti

Cottura: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 40 g di salame
- 40 g di salsiccia fresca
- 85 g di parmigiano grattugiato
- 60 g di pecorino romano grattugiato
- 4 uova
- 1 ciuffo di prezzemolo

Per la pasta:

- 350 g di farina 00
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sugna di maiale
- sale q.b.
- panna fresca q.b.

Tagliate a dadini piuttosto piccoli il salame, spellate e sbriciolate la salsiccia e ponete il tutto in una terrina, dove aggiungerete il parmigiano e il pecorino, per poi amalgamare il tutto insieme a 3 uova e il prezzemolo.

Sulla spianatoia disponete la farina a fontana e aggiungete al centro l'uovo, un pizzico di sale e la sugna (eventualmente potete sostituirla con 2 cucchiaini di olio evo per renderlo più leggero, ma non è la stessa cosa!). Lavorate molto bene l'impasto fino a quando risulterà perfettamente omogeneo, quindi stendetelo con il mattarello in una sfoglia abbastanza sottile.

Con l'aiuto di un coppapasta o un bicchiere, ricavate dalla sfoglia tanti dischetti di circa 5-6 cm di diametro: su metà di essi sistemate, al centro, 1 cucchiaino di ripieno preparato in precedenza. A questo punto richiudete i caniscioni sovrapponendo l'altro dischetto di pasta sigillando bene i bordi con le dita (se l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, bagnate il bordo con poca acqua).

Spennellate la superficie dei caniscioni con un tuorlo d'uovo sbattuto diluito con un pò di panna fresca, quindi infornate a 180° a forno già caldo per 15-20 minuti (a seconda del forno), finchè non appariranno ben dorati. Servire tiepidi.