

Cascione romagnolo rosso



ingredienti

per la pasta

500 g di farina 0
190 ml di acqua
75 g di strutto
1 cucchiaino raso di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino colmo di sale

per il ripieno

250 ml di passata di pomodoro o di pelati
500 g di mozzarella
sale

PREPARAZIONE

15 min

RIPOSO

30 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

1 ora 15 min

6-8 pezzi

procedimento

In una ciotola capiente, pesare la farina, unire il sale, il bicarbonato e lo strutto (meglio se a temperatura ambiente, risulterà più morbido e lavorabile).

Incorporare l'acqua gradualmente ed impastare (a mano o in planetaria) fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente che, però, non si appiccica alle dita e alla ciotola: trasferirlo sulla spianatoia e lavorarlo brevemente, fino a renderlo liscio e omogeneo. Ricavare un rotolo lungo circa 30 cm, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciare riposare per 30 minuti.

Nel frattempo, preparare il ripieno: in un pentolino, disporre il pomodoro (se si usano i pelati, farli a pezzettini) e far cuocere alcuni minuti per far evaporare l'acqua in eccesso ed ottenere un composto piuttosto denso. Salare. Tagliare la mozzarella a cubetti e trasferirla in un colino, affinché perda il liquido in eccesso.

Trascorso il tempo di riposo, tagliare il rotolo in 6-8 fette (più simili possibile) e, con l'aiuto del mattarello, spianarle allo spessore desiderato, cercando di conservare la forma rotonda. Per ottenere un cerchio perfetto, una volta raggiunta la dimensione desiderata, io mi aiuto con una insalatiera capovolta e taglio la parte eccedente con un coltello.

Ottenuti i dischi di pasta, procedere con la farcitura: disporre 3 cucchiaini di pomodoro, qualche cucchiaino di dadini di mozzarella, quindi chiudere il disco di pasta a mezzaluna, facendo attenzione a non bagnare i bordi, poichè questo potrebbe compromettere la sigillatura. Premere sui bordi con le dita, quindi, con i rebbi di una forchetta, sigillare bene la chiusura. Procedere fino ad esaurimento degli ingredienti.

Riscaldare il testo romagnolo o una padella antiaderente: non dovrà essere caldissimo come per la piadina, poichè dovrà cuocere un po' di più per garantire la cottura anche all'interno. Adagiare il cascione romagnolo e cuocerlo da entrambi i lati, girandolo con delicatezza per non romperlo. Servire caldo.