



Cassoni fritti alle erbe



[Stampa ricetta](#)

Cassoni fritti

Una variante del cassone "verde" preparato con l'impasto delle tagliatelle

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
	1 h
Tempo totale	1 h 35 min

Portata: Antipasti, Piatto unico, Secondi

Cucina: Italiana, Romagnola

Keyword: Cassone, piadina

Difficoltà: facile

Costo: basso

Ingredienti

- 1 kg spinaci o erbe miste di campagna, bietole
- 300 g farina
- 3 uova
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva o strutto

Istruzioni

Per la verdura

1. Lessare le erbe in acqua salata e lasciar riposare
2. A piacimento, saltarle in padella con olio, aglio, sale e pepe

Per la pasta

1. Impastare uova e farina, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo
2. Far riposare l'impasto avvolto nella pellicola per un'ora



3. Stendere la pasta e formare delle mezzelune
4. Adagiare su ogni mezzaluna delle verdure, nel mezzo



5. Richiudere servendosi di una forchetta o di una rotella tagliapasta dentata, per evitare l'apertura in cottura
6. Friggere nell'olio o nello strutto
7. Passare i cassoncini in carta assorbente e servire ben caldi



[Read More](#)
