

CASSONI ROMAGNOLI



PERSONE:

8 porzioni

PREPARAZIONE:

30 minuti

COTTURA:

10-15 min

INGREDIENTI:

- 500 g di farina 0
- 100 g di strutto (possibilmente di Mora Romagnola)
- 1 punta di cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino raso di sale
- 120 g di acqua tiepida
- 200 g di pancetta
- 100 g di rucola
- 250 g di scamorza

PREPARAZIONE:

- Disporre la farina a fontana su una spianatoia. Al centro della fontana mettere il strutto a tocchetti e intorno ad esso aggiungere il sale e il bicarbonato. Aggiungere gradualmente l'acqua tiepida e impastare fino a ottenere una consistenza soda. La quantità di acqua è indicativa; l'impasto finale dovrebbe essere sodo e non appiccicoso.
- Coprire l'impasto con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare. Nel frattempo, preparare il ripieno. Si può optare per un ripieno classico alle erbe o pomodoro e mozzarella, oppure lasciare spazio alla fantasia e provare gusti diversi in base agli ingredienti disponibili in frigorifero.
- Dividere l'impasto in otto parti (o sei se si desiderano cassoni più grandi).
- Stendere ogni pezzo di impasto fino a ottenere dei dischi molto sottili. Posizionare la scamorza, la pancetta e la rucola su una metà del disco, lasciando libero il contorno. Piegare la pasta a metà per formare una mezza luna. Utilizzare una rotella o un coltello per eliminare eventuali eccessi di pasta e chiudere i bordi. Sigillare bene premendo i rebbi della forchetta lungo i bordi.
- Cuocere i cassoni su una piastra ben calda per circa 5 minuti, girandoli per cuocerli da entrambi i lati fino a quando non saranno ben dorati. Servire i cassoni caldi.

Cenni Storici

I Cassoni Romagnoli sono uno dei simboli dello street food italiano, diffusi principalmente nelle spiagge della Romagna.

Questi cassoni sono una variante delle piadine romagnole, ma vengono farciti e chiusi come se fossero dei calzoni, quindi cotti sulla piastra o testo. La ricetta tradizionale utilizza lo strutto di Mora Romagnola, una tipica razza suina della regione.

In passato, l'uso dello strutto era comune nelle ricette romagnole perché l'olio e il burro erano considerati beni preziosi e costosi, poiché dovevano essere importati da luoghi lontani.

Oggi, i Cassoni Romagnoli sono amati per la loro versatilità nella scelta del ripieno, consentendo di sperimentare con una varietà di gusti.