

KARJALANPIIRAKKA

(TORTINI DELLA CARELIA)

Si tratta di un piatto storico finlandese, originario della Carelia, regione a cavallo tra Finlandia e Russia. E' talmente caratteristico che dal 2003 si fregia in Europa del titolo STG (Specialità Tradizionale Garantita)



(immagine tratta da www.guidafinlandia.it)

Tradizionalmente si riempiono con il riso, o con le patate schiacciate od ancora con l'orzo. Nella nostra ricetta utilizzeremo il riso.

Ingredienti:

1 litro di latte;
200 gr di riso;
300 gr ca di farina di segale;
200 gr di acqua;
sale e burro.

Procedimento:

Iniziate col preparare l'impasto con la farina versando l'acqua un po' per volta, così da regolarvi sull'effettivo quantitativo che dovrete utilizzare; avvolgete nella pellicola trasparente e mettete in frigo per circa 6 ore: in questo modo si permette alla farina di segale di idratarsi e diventare più facilmente lavorabile (questo non è necessario con la farina di frumento perché ha un maggior contenuto di glutine rispetto alla segale).

Nel frattempo fate bollire il riso per un'ora circa nel latte con un po' di sale. Deve diventare una poltiglia che poi servirà per il ripieno; lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Trascorse le sei ore, stendete la sfoglia sottilmente.

Ritagliatevi delle barchette con una ruota dentellata. Preriscaldate il forno a 250° C. Riempite le barchette con il riso e ripiegate i bordi all'interno. Prima di cuocere al forno, aggiungete una noce di burro su ogni Karjalanpiirakka. Cuocete per 15-20 minuti, accendendo il grill gli ultimi 3 minuti se

non è diventata già croccante. Se li fate piccoli, potrebbero essere un valido antipasto o stuzzichino.

Volendo si può utilizzare una miscela di farina di segale e di frumento.

Il burro che aggiungete prima di infornare può essere sostituito dal *munavoi*, burro mescolato ad uova sode sbriciolate.