



Cavagnetti salati con il salame

Pasqua è una ricorrenza sentita in tutta Italia e le ricette per il pranzo della domenica sono davvero tante! Questa volta, una proposta nuova, che in realtà prendiamo in prestito dalla tradizione genovese.



[Stampa ricetta](#)

Cavagnetti salati con il salame

I cavagnetti - genovesi - sono dei piccoli cestini di pasta, dolci o salati, che racchiudono un uovo sodo.

Preparazione	20 min
Cottura	20 min
Tempo di posa	30 min
Tempo totale	1 h 10 min

Portata: Antipasti

Cucina: Italiana

Keyword: aperitivo, carboidrati, cucina genovese, dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Ingredienti

- 100 g burro

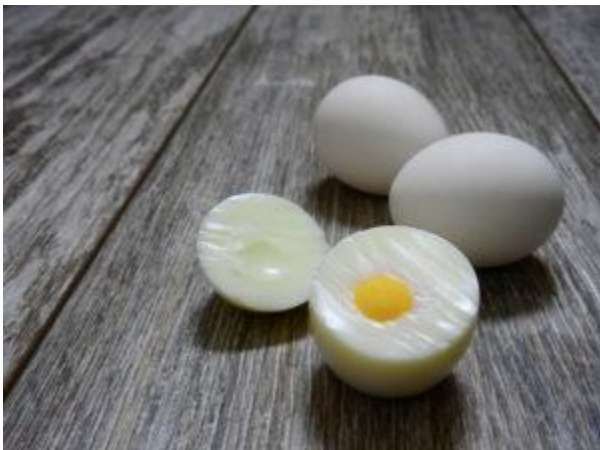
- q.b. salame
- q.b. sale
- 30 g pecorino romano
- 210 g farina
- 6 uova intere
- 1 tuorlo

Istruzioni

1. Spezzettare il burro a dadini e metterlo nel mixer unendo: 200 g di farina, il pecorino romano grattugiato e una manciata di sale. Frullare fino a che il composto diviene "bricioloso".



2. A questo impasto aggiungere: 1 tuorlo e 2 cucchiaini di acqua fredda; frullare ancora per qualche istante finché questo non diventa una palla omogenea.
3. Adesso avvolgere la "pagnotta" nella pellicola trasparente e lasciarla in posa in frigorifero, per un tempo minimo di 30'.
4. Mentre l'impasto riposa, portare a bollire un pentolino d'acqua fredda e cuocere le altre uova per 7-8 minuti da quando l'acqua comincia a bollire. Dopodiché scolarle e lasciarle raffreddare



5. Al termine della posa - 30' - togliere la pasta dal frigorifero e poi adagiarla sul piano di lavoro precedentemente infarinato. Lavorarla per ottenere una sfoglia di circa 3-4 cm di spessore. Adesso è possibile realizzare dei dischetti di 8 cm di diametro, collocando al centro di ognuno un uovo sodo.
6. Con i ritagli di pasta, creare 12 striscette di 1 cm di larghezza e 15 cm di lunghezza circa. Incrociarle sulle uova e unire le estremità ai dischetti di pasta, proprio come fossero i manici di un cestino.

7. Adagiare i cavagnetti su una teglia e infornarli a 180° per 20' circa. A termine cottura, servirli freddi, accompagnandoli con delle fette di salame a piacimento.



Buon appetito!

[Read More](#)
