

CAVOLO ALLA FINLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo bianco di 800 g,
- 220 g di farina bianca,
- 40 g di margarina ammorbidita,
- 2 uova intere,
- 1 albume d'uovo,
- 50 g di burro fuso,
- 2 cucchiaini di acqua fredda,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 presa di sale,
- poco burro per la teglia.

Passate al setaccio 200 g di farina mescolata con una presa di sale, ponetela in una capace terrina ed amalgamatevi, con una spatola, la margarina ammorbidita, quindi unite le due uova sbattute a parte con due cucchiaini di acqua fredda. Rigrate con una forchetta fino a che la farina avrà assorbito il tutto.

Formate con questo impasto una palla rotonda; avvolgetela in un foglio di carta oleata e mettetela nel frigorifero a riposare per un'ora e tre quarti.

Nel frattempo mondate il cavolo, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a listarelle molto sottili, eliminando il torsolo.

Fatelo cuocere in un tegame con il burro fuso, a calore molto basso, per 1 ora, rigirandolo spesso con il cucchiaino di legno.

Aggiungete il sale e lo zucchero e continuate la cottura a fuoco moderato fino a quando il cavolo avrà assunto una leggera colorazione dorata.

Allontanate il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare.

Togliete la pasta dal frigorifero e tiratela con un matterello sulla spianatoia infarinata, sino ad ottenere una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore; da questa sfoglia ricavate con un tagliapasta rotondo dei dischi grandi come un piattino da caffè.

Sistamate al centro di ogni disco un cucchiaino di composto di cavolo cotto, poi ripiegate in due il disco sigillandone i bordi con un pochino di albume sbattuto leggermente e premendo bene con la punta delle dita.

Adagiate i mezzi dischi in una teglia da forno imburata o sulla piastra, e passate in forno ben calde (200 gradi) per circa 20 minuti, o fino a che saranno dorati.

Questo appetitoso antipasto potrà essere servito a piacere sia caldo sia freddo (a temperatura ambiente).