

PLAZINDY

MOLDAVIA

ingredienti: 1 litro d'acqua • 2 kg farina 00 grano tenero • 25 g lievito di birra • sale q/b • 50 g olio di oliva • *brinza* (formaggio di capra tipico tipo “primo sale”) circa 1 kg • 500 g di ricotta di pecora.

Preparazione: preparare l'impasto, unendo lievito sciolto nell'acqua alla farina, sale e olio. Fino a raggiungere una consistenza morbida e elastica. Dividere a pezzetti (3 x 3 cm.), stenderli con il matterello fino a ottenere rettangoli di pasta di 0,5 cm di spessore. Posizionare dei pezzettini di formaggio sui lati più lunghi, arrotolare, formando una specie di salamino, che a sua volta deve essere arrotolato a forma di chiocciola. Mettere della carta forno su una teglia, posizionare le chioccioline, farle riposare circa 30 minuti e poi spalmarle con uovo sbattuto e metterle in forno preriscaldato a 180° C per circa 25-30 minuti.