

**PIROZJKI**  
RUSSIA

**ingredienti per l'impasto:** 4-4,5 tazze di farina • 2 cucchiai di zucchero • ½ cucchiaino di sale

• 500 ml di latte • 2 cucchiai di olio vegetale • 11g di lievito secco

**ingredienti per il ripieno:** 500 g di cavolo cappuccio bianco • 1 cipolla • 1 carota • 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro • 1 cucchiaino di zucchero • pepe nero e spezie a piacere • 3-4 cucchiai di olio vegetale • 1 spicchio d'aglio • 50-70 ml d'acqua • 1 tuorlo d'uovo per spalmare i *pirozjki* prima di metterli in forno.

**preparazione:** in una ciotola profonda setacciare la farina . Versare il sale, lo zucchero e l'olio vegetale. Aggiungere il lievito e il latte. Impastare finché l'impasto non diventa morbido ed elastico (non aggiungere altra farina). Piegare l'impasto in un sacchetto di plastica, legare e lasciar lievitare in frigorifero per 2 ore. Tagliare finemente il cavolo cappuccio bianco (di medie dimensioni ), grattugiare grossolanamente la carota. Aggiungere il sale, mescolare tutto, schiacciando con le mani. In un tegame versare l'olio vegetale, mettere sul fuoco. Soffriggere il cavolo (5-7 minuti). Aggiungere la cipolla tritata finemente. Mescolare bene. Soffriggere a fuoco basso per altri 5 minuti. Quindi aggiungere il concentrato di pomodoro, le spezie, lo zucchero, sale e pepe e versare l'acqua. Stufare il cavolo coprendo con un coperchio, mescolando di tanto in tanto per 10-15 minuti. Alla fine, aggiungere l'aglio tritato, mescolare e spegnere il fuoco. Lasciare a raffreddare al fresco. Nel frattempo prendere la pasta dal frigorifero: dovrebbe essere aumentata del doppio. Estrarre l'impasto dal sacchetto e appoggiarlo sulla superficie di lavoro cosparsa di farina . Impastare leggermente poi dividere in pezzi del peso di circa 40-50 grammi. Da ogni pezzo ricavare una palla, appiattirla leggermente e stendere un cerchio . Nel mezzo mettere un cucchiaino di cavolo . Chiudere i bordi bene, sistemare sul una teglia da forno imburata, spalmare con poco olio vegetale, far lievitare per circa 10 min. Spennellare con il tuorlo d'uovo sbattuto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 20-25 minuti (fino a doratura).