

Stracci antrodocani

Scritto da Lara Consalvi



Gli **Stracci Antrodocani** sono una delle ricette più tipiche dell'Alta Valle del Velino. Piatto tradizionale di **Antrodoco** dove ogni anno si svolge la "**Sagra degli stracci**" la cui antica ricetta si tramanda nel tempo. Molto probabilmente si chiamano così perché l'involucro è soffice, proprio come uno straccetto.

Ingredienti per 4 persone

Per la pastella (18 crepes)

- **Uova**
5
- **Farina**
7 *cucchiari*
- **Acqua**
1 *tazza*
- **Sale**
un pizzico

Per il ripieno

- **Macinato di manzo**
250 g
- **Mozzarella**
200 g
- **Parmigiano**
200 g
- **Burro**
100 g
- **Olio**
quanto basta
- **Sale**

Per la salsa

- **Passata di pomodoro**
500 ml
- **Sedano**
1 *pezzetto*
- **Carota**
1
- **Cipolla**
1/2
- **Sale**
- **Pepe**

Preparazione

- Per il ripieno:
in una padella. Scaldate due-tre cucchiari d'olio e insaporitevi la carne tritata per 10 minuti, salate, pepate, aggiungete il burro e alcuni cucchiari di passata di pomodoro e tenete da parte.
- Per le crepes:
Mettete in una terrina le uova con la farina e un pizzico di sale e sbattete bene il tutto. Aggiungete, poi, l'acqua un po' alla volta per evitare che si formino grumi e continuate a sbattere fino ad ottenere un impasto molto fluido. Una volta preparato lasciate riposare il tutto per circa 1 ora per circa un'ora.
- Procedete con la cottura

Stracci antrodocani

Scritto da Lara Consalvi

delle crepes
in una
padellina di
ferro pesante
di circa 12 cm
di diametro pr

- Per la salsa:
in un tegame
scaldate due
cucchiari
d'olio, unite le
verdure
tritate,
aggiungete la
passata,
salate e
pepate,
cuocete per
circa 20
minuti.

- Riempire a
questo punto
gli stracci con
un cucchiario
di macinato,
una fettina di
mozzarella,
uno di salsa
di pomodoro
e uno di
parmigiano.
Arrotolate il
tutto e una
volta
posizionati in
fila su una
teglia
imburrata,
cospargete gli
stracci di
salsa di
pomodoro,
spolverizzateli
con
parmigiano e
una cascata
di fiocchetti di
burro.

- Passare nel
forno precede
ntemente
riscaldato e
far gratinare
per circa
un'ora.

Note

Una variante prevede per il ripieno la carne d'agnello.