



**il biricoccolo**  
fattoria sociale e CSA



**il biricoccolo**  
fattoria sociale e CSA

### Ingredienti:

Per la base di 6 cassoni:

500 gr di farina semintegrale

100 gr di olio extravergine di oliva

Sale qb

1 cucchiaino di cremor tartaro (o lievito in polvere)

Acqua calda qb

Per la farcia:

1 kg di rosolaccio

3-4 spicchi di aglio

sale marino integrale

olio extrav qb

## Cassone Romagnolo

*Mondare le erbe, lavarle e farle sgocciolare bene (ottimo il recipiente a manovella che si usa per asciugare l'insalata). Far rosolare l'aglio tritato in un filo di olio, aggiungere il rosolaccio triato grossolanamente e lasciarlo insaporire per una decina di minuti. Regolare di sale.*

*Per l'impasto: iniziate preparando una fontana con la farina. Intorno alla fontana distribuite il sale e il cremor tartaro. Versare al centro della fontana l'olio, l'acqua tiepida (per la quantità regolatevi voi, la consistenza dell'impasto dovrà essere soda) e cominciare ad incorporare poco a poco la farina. L'impasto dovrà risultare compatto. Ottenuta una palla lasciare riposare per una mezz'ora sotto un panno o coperto da una pirofila di vetro. Dividere l'impasto in 6 parti e tirarlo con un mattarello molto sottile, inserite al centro una buona porzione di erbe tritate e richiudete a mezza luna. Sigillate i bordi aiutandovi con i lembi di una forchetta. Cuocete il cassone su una padella antiaderente ben calda, o sull'apposito testo. Cucinate il cassone alle erbe prima tenendolo in piedi con le dita, per far cuocere il fondo, e poi circa un minuto per lato. Servite subito, ben caldo.*



### Ingredienti:

6 uova

Olio extravergine di oliva q.b.

3 etti rosolaccio (papavero di campo)

Due scalogni tritati

sale marino integrale, pepe nero, noce moscata q.b.

3-4 pugni di parmigiano reggiano grattugiato

## Frittata di Rosolaccio

*Dopo aver pulito e lavato il rosolaccio, tritarlo grossolanamente e farlo cuocere in padella con un filo di olio e lo scalogno per una decina di minuti.*

*Unire le uova sbattute con sale e il parmigiano, regolare di sale, pepe e noce moscata. Terminare così la cottura della frittata.*

