



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

PLĂCINTĂ WOOLTON



INGREDIENTE PENTRU UMPLUTURĂ

450 g de roșii tăiate cuburi
450 g conopidă
450 g de morcovi tăiați cuburi
450 g de păstârnac tăiat cuburi
3 cepe verzi
1 linguriță de cub de legume
1 lingură de făină de ovăz

INGREDIENTE PENTRU CRUSTĂ

113 g cartofi copti făcuți piure
½ linguriță de sare
226 g făină simplă
85 g grăsime pentru frăgezirea aluatului
2 linguri de praf de copt

METODĂ PENTRU UMPLUTURĂ

Se pun toate ingredientele cu excepția patrunjelului într-o oală mare.
Se adaugă apă cât să acopere.
Se gătește la foc mediu, amestecând ocazional pentru a preveni lipirea legumelor de oală.
Se lasă la răcit.
Se presară pătrunjel și se azonează după gust.

METODĂ PENTRU CRUSTĂ

Se combină sarea, făina și praful de copt.
Se adaugă grăsimea în amestecul de făină.
Se adaugă încet cartofii.
Se adaugă puțină apă dacă se dorește să se ajungă la consistența dorită.
Se frământă.
Se întinde aluatul pe blatul de lucru presărat cu făină.
Se pune umplutura de plăcintă într-o farfurie adâncă pentru plăcinte sau caserolă.
Se acoperă cu aluatul din cartofi
Se coace în cuptor la 205°C timp de 25-30 de minute sau până când aluatul este ușor rumenit.
Se servește cu sos.