

Kalakukko

Il kalakukko è uno dei piatti tradizionali Finlandesi.

È un impasto di pane, generalmente di segale, a cui viene data la forma allungata di un polpettone. Prima di essere passato al forno, il preparato viene farcito con pesce, pezzetti di carne di maiale salata e bacon.



(da www.buonissimo.org)

Ingredienti:

- 600 g **Filetti di merluzzo**
 - 200 g **Lardo o pancetta**
 - 20 g **Farina**
 - q.b. **Strutto**
 - - **PER LA PASTA**
 - 200 g **Farina**
 - 200 g **Farina di segale**
 - 50 g **Burro**
-

Preparazione:

Mescolate i due tipi di farina, un pizzico di sale, il burro liquefatto e l'acqua sufficiente a ottenere un impasto elastico e omogeneo: ricavate una sfoglia dello spessore di circa 1,5 cm e datele forma ovoidale.

Adagiate sulla pasta, leggermente infarinata, i filetti di pesce e il lardo tagliati a fettine, a strati alterni, verificando il sale.

Chiudete la pasta, formando un filone, e sigillatene i bordi.

Ponetelo in una pirofila unta di strutto e cuocete il Kalakukko in forno a calore moderato (120-140 °C) per circa 4 ore, ungendolo di tanto in tanto con un po' di strutto fuso.

Se volete mettervi in pace con il colesterolo e "italianizzare" il piatto, servitelo guarnito di insalata verde con un bel contorno di radicchio di Treviso cotto alla griglia.