

Buuz

Ingredienti

Impasto

450 g di farina

250 ml di acqua

Un pizzico di sale

Ripieno

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

200 g di funghi

Verdure a piacere

Sale, pepe



Preparazione

Impasto

- Lavorare la farina e l'acqua con il sale fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Lasciare riposare per 20 minuti.
- Stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di circa 2 dita.
- Tagliarla in pezzi larghi circa 2 dita e dare una forma tondeggiante.

Ripieno

- Soffriggere la cipolla, l'aglio e i funghi con sale e pepe.
- Aggiungere altre verdure a piacere.

Buuz

- Adagiare circa 2 cucchiaini di ripieno sulla pasta rotonda.
- Chiudere i fagottini lasciando un piccolo foro (per evitare che esplodano).
- Cuocere a vapore per circa 10–15 minuti o scottare in padella.