

## UNGHERIA

### Crêpe ripiene di carne (Palacsinta)

*dosi per 10 porzioni*

**700 dl di latte 4 uova**  
**700 g di carne di vitello (o di maiale)**  
**700 g di panna acida**  
**650 g di farina**  
**paprika dolce in polvere**  
**60 g di strutto**  
**5 dl di acqua minerale gassata**  
**4 cipolle**  
**burro**  
**brodo**  
**sale**

#### **Preparazione:**

preparare la pastella con il latte, 600 g di farina, le uova e un po' di burro, lasciandola molto liquida con l'aggiunta di acqua minerale.

Versare a cucchiainate l'impasto in un padellino di 15 cm di diametro con pochissimo burro, realizzando delle frittatine molto sottili, tipo crêpe.

Appassire le cipolle tritate nello strutto, rosolarvi la carne tagliata a cubetti, salare, aggiungere un bicchiere di acqua tiepida, abbondante paprika, cuocere per 15 minuti a pentola coperta, quindi passare la carne nel tritacarne.

Mettere una cucchiainata di ripieno al centro di ogni frittatina e piegarla come un pacchettino.

Sistemare le frittatine in una pirofila imburrata, irrorarle con la panna acida mescolata ad un cucchiaino di farina e un po' di brodo, e infornarle a 200 °C per circa 10 minuti.

## **Dessert di tagliatelle (Turos csusza)**

*dosi per 10 porzioni*

**600 g di ricotta**

**600 g di tagliatelle all'uovo**

**150 g di pancetta affumicata**

**3 bicchieri di panna fresca e yogurt mescolati in parti uguali (Téifol)**

**strutto (oppure olio e burro)**

**sale**

### **Preparazione:**

rosolare nello strutto la pancetta tagliata a dadini.

Condire le tagliatelle, cotte al dente e appena scolate, con la pancetta e con il suo grasso di cottura, la ricotta sbriciolata e il Téifol.

Amalgamare bene il tutto e servire a fine pranzo come dessert.

## Torta di crema e cioccolato (Dobostorte)

*dosi per 10 porzioni*

**300 g di latte**  
**270 g di zucchero**  
**200 g di zucchero a velo**  
**150 g di cioccolato fondente**  
**120 g di farina**  
**10 uova**  
**2 bustine di vanillina**  
**sale**

### **Preparazione:**

montare 6 tuorli d'uovo con 120 g di zucchero, lavorarli sino a quando saranno lisci e chiari.

Aromatizzare con una bustina di vanillina, una noce di burro sciolto (ma non caldo) e 100 g di farina a pioggia; mescolare e unire gli albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Versare un sesto del composto in una teglia bassa imburrata e infarinata, e cuocere in forno già caldo a 180 °C per 15 minuti.

Ripetere la stessa operazione altre 5 volte, in modo da avere 6 torte basse tutte uguali.

Mescolare 4 tuorli, 200 g di zucchero, un cucchiaino di farina, la vanillina e 300 g di latte, cuocendo il composto a bagnomaria a fuoco molto basso, avendo cura di mescolare accuratamente.

Far raffreddare la crema ottenuta, quindi incorporarvi il burro lavorato insieme al cioccolato.

Dividere la crema in 6 parti, spalmare con essa 5 torte, sovrapponendole, e con la crema rimasta ricoprire l'esterno della pila di torte.

In una casseruola sciogliere 150 g di zucchero con qualche goccia di aceto e cuocere a fuoco bassissimo; rivestire l'ultima torta con il caramello preparato e sistemarla in cima alla pila di torte.

Con un coltello rovente, disegnare sul caramello la sagoma delle fette in cui sarà tagliata la torta.

Note: volendo l'ultimo disco può essere diviso in spicchi che saranno disposti in cima alla torta, appoggiati sull'ultimo strato di crema.