



Cjalsons 2010

Un'avventura alla scoperta di un piatto tipico



Indice

INDICE.....	2
CJALSÒNS 2010	4
CJALSÒNS	5
CURIOSITÀ.....	6
Di cjalsons in geranio.....	6
Gianni Cosetti.....	8
Gianni Cosetti: la cucina carnica di un orso.....	8
Il mondo di Gianni Cosetti.....	10
LE RICETTE	13
cjalsòns rustics	14
Link ai post	15
The Mom Food Project	16
Le Franc Buveur	18
Rossa di sera	20
Kitty's Kitchen.....	22
Searching for Spice	24
Fior di latte.....	26
Un tocco di zenzero	28
Mamma che cucina	31
L'appetito vien leggendo	33
Ma che ti sei mangiato?	36
Vita da precisina	38
Senza Panna	40
So long and tank for all the food.....	42
Ale only Kitchen	44
Percorsi di vino	46
Diario di una passione.....	49
Eat with Daniel	51
Rachel's bite	53
Menu turistico	55
Cuciniamo noi.....	57
Cream Puffs in Venice.....	58
cjalsòns krofin di timau.....	60
Link ai post	61
Dopo la pioggia.....	62
Amara dolcezza.....	64
Qualcosa di rosso	66
Juls' Kitchen	68
Pareti di zucchero.....	71
La femme du chef.....	73



Bell'alimento	75
Nel paese delle stoviglie	78
Pane, burro e marmellata	80
Casca a fagiolo	83
Cjalsòns Val Dal But	85
Daniela & Diocleziano	86
Cjarsòns di Piedim.....	91
7ravioli	92
Cjalsòns di Rualp	94
Link ai post	95
La Cucina di Nonna Sole	96
Una finestra di fronte	98
Cjalzòns di Paular.....	100
La casetta delle pesche	101
Cjalzòns di Paular.....	101
Ricette esclusive da Anna Cosetti.....	103
Cjalsòns di Cabia	103
Cjalsòns di Cleulis	103
Al cibo commestibile	104
Cjalsons di Cleulis di Roberto.....	105
Ricette esclusiva di Gianni Cosetti.....	107
Servita al ristorante Il Roma	107
Link ai post	107
Lauretta ed i Cjalsons de Il Roma	108
Lievito e spine	110
A pinch of Italy	112
Labna	115
Voglia di	117
Semi di papavero.....	124
Ombra nel portico	126
Cjalsòns dei giorni nostri.....	128
Cjalsons da Cividale	128
Cucina SMS	130
Feta & Arepa.....	131
CJALSÒNS E BIRRA	133
UNA PROVOCAZIONE	136
RINGRAZIAMENTI	137



Cjalsòns 2010

Ciao,

dopo un paio di mesi online a parlare di Cjalsòns è arrivato il momento di fare un sunto dell'esperienza. Se non sai cosa sono i Cjalsòns, se sei stufo di sentirli nominare, se non ne puoi più di sentirmi parlare di loro: coraggio, questo è il momento di affrontare di petto la questione e sviscerarla insieme ad altri 51 blogger e non solo.

Andando con ordine: prima ci fu il mondo, poi ci fu il Friuli, poi i Cjalsòns ed infine i blog. Io mi son insinuata nella fase blog. Alla ricerca di un perché del mio essere online mi son trovata travolta da alcuni eventi più o meno personali, come due decessi di persone per me importanti. Ho così riscoperto il mio Friuli, ove per Friuli intendo tutto il Friuli Venezia Giulia.

Però riscoprendo ho notato come quello che io avevo nascosto nella memoria, qui a Roma non era proprio mai o quasi mai stato sentito. Ecco allora che son ricorsa allo strumento del blog event per coinvolgere altri blogger (e non solo) nella riscoperta di una ricetta tradizionale come quella dei Cjalsòns.

Ho scelto i Cjalsòns, perché fascinata dall'esperienza di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia (regione montuosa del Friuli) che negli anni Ottanta e Novanta si guadagnò una stella Michelin con il suo Ristorante Roma di Tolmezzo. Già allora lui si impegnava nel recupero delle tradizioni e dei prodotti locali. Organizzò anche un concorso per raccogliere le ricette delle casalinghe friulane in tema di cjalsòns. Su 40 partecipanti vennero fuori ben 40 ricette diverse.

Quanto avrei voluto mettere all'opera ben 40 blogger, era un sogno, un'ambizione... che con cocciutaggine è stata raggiunta. Lo ammetto, non ho mai avuto tanta faccia tosta, chiarezza di intenti e motivazione come con la cucina friulana (e giuliana).

Ma andando alle cose importanti. L'evento sui Cjalsòns ha avuto uno sviluppo a fasi e ha preso avvio durante un caldo agosto. Infatti, prima mi son fatta viva con alcuni blogger per invitarli, con le buone, a fare i Cjalsòns e poi ho esteso l'invito a tutto il mondo. Con una precisione che in casa non mi riconoscono ho tenuto a bada, sempre con le buone, chi aveva risposto "Sì, li faccio". Anche se ho un po' perseguitato gli indecisi.

Per aiutare i malcapitati ma volenterosi ho inviato loro 9 **diverse di cjalsòns** o cjalzòns, la pronuncia del friulano è molto variabile da paese a paese. Queste 9 ricette sono state tratte da "*Vecchia e Nuova Cucina di Carnia*" di Gianni Cosetti (disponibile qui <http://www.transalpina.it/>) e da Anna Cosetti. Tra le 3 ricette aggiuntive offerte da Anna una è proprio quella che serviva suo padre al Ristorante Il Roma. Essendo ricette fatte e rifatte Anna va ad occhio, quindi avevamo gli ingredienti e non le dosi.

No, no non ho fatto l'evento sui Cjalsòns, perché ero una raccomandata. Da friulana inside aborro i favoritismi, anche se da grande ho incominciato a capirne il potere. No, io non conoscevo Anna Cosetti ad agosto. L'ho conosciuta dopo, senza andarla a cercare. Il potere del web si è espresso, infatti non solo nel fatto che 51 persone si son messe a fare i Cjalsòns, ma anche nel fatto che un mio post su Gianni Cosetti sia stato letto e commentato da una (anzi due) delle figlie. Ma a parte queste importanti note personali...

Risultato? Ottimo. Anzi ottimi. Tante contributi, tanti nuovi amici più o meno pazienti :)

Ma ora andiamo a scoprire i Cjalsòns, sennò perdiamo il tempo a parlarci, anzi scriverci addosso e basta.

ma che ti sei
MANGIATO?



Cjalsòns

I **Cjalsòns** sono uno dei piatti tipici della regione Friuli Venezia Giulia, la quale si trova nel nord-est dell'Italia. Sono una sorta di ravioli o agnolotti, anche se qualcuno li ha assimilati agli gnocchi per la consistenza dell'impasto.

La ricetta, anzi le ricette, riflettono l'adattamento agli ingredienti locali. I Cjalsòns risentono fortemente delle loro origini montane, essendo un piatto sì friulano, ma soprattutto carnico. Ove la Carnia, semplificando, è la regione montuosa situata a nord del Friuli.

Le origini si incuneano nella ricetta nella veste di erbe aromatiche e di spezie.

Le erbe aromatiche essendo a portata di mano in montagna costituivano il ripieno naturale dei Cjalsòns. La preferenza veniva data alle erbe con sentori di limone, come il geranio profumato (di cui parlerà qualche pagina più in là). Mentre le spezie come mai sono arrivate in Friuli?

Le spezie arrivano o passano per il Friuli grazie alla figura dei **Cramârs**. I Cramârs dalla fine del Cinquecento fino all'inizio dell'Ottocento effettuavano una sorta di commercio porta a porta di spezie e non solo. Si rifornivano sui mercati veneti e risalivano man mano fino alla Carnia raggiungendo anche l'Austria. Ciò che rimaneva di questo loro stimato vagabondare a ragion veduta veniva usato a casa.

Ma le spezie arrivavano in Friuli da Venezia anche attraverso le ragazze che andavano a servizio a Venezia. Dai rimasugli di queste vite è nata la passione per le spezie.

Inoltre, il piatto è così radicato che è giunto a meritare una leggenda. Leggenda che è stata raccontata anche da Daniela & Diocleziano nel loro post dei Cjalsòns e che mi è stata riferita anche dalla splendida amica cividalese, Anna Maria.

I folletti ed i Cjalsòns

... Sembra che le valli e le montagne friulane siano piene di folletti chiamati "Sbilfs", fra essi "Guriut" è il folletto più goloso e dispettoso.

Una notte Guriut fu sorpreso, dalla padrona di casa, in cantina a rubare la panna che stava affiorando dal latte appena munto, allora la donna prese un grosso cesto e cercò di imprigionarlo, ma lui fu più svelto di lei e la afferrò per la gonna facendola cadere, e poi coprendola di baci e carezze.

La donna gradì talmente le sue carezze e la sua simpatia, tanto che non cercò più di catturarlo e divenne sua amica. Lui per ricompensarla le insegnò la ricetta dei Cjalsòns....



Curiosità

Prima di venire al dunque, ossia le ricette, scopriamo i protagonisti principali e non dei Cjalsòns. Dato nulla si crea e nulla si distrugge e dato che riciclare è una parola importante per il nostro futuro, eccoti alcuni post di Ma che ti sei mangiato sull'argomento Cjalsòns e Gianni Cosetti.

Si comincia con un ingrediente importante: **il geranio profumato o odoroso.**

Di Cjalsòns in geranio



8 ottobre 2010

Forse ti è sfuggito che sono in fase [Cjalsòns intensive](#) 😊 I blogger e non blogger arruolati stanno facendo fluire i loro contributi in vista del 15 ottobre 2 novembre.

Pochi giorni fa mi aveva colto un grande entusiasmo con [Lauretta ed i suoi Cjalsòns de Il Roma](#).

Oggi voglio rimandarti alla ricetta testata da [Daniela & Diocleziano](#) che ruota intorno ai geranei. Geranei?

Si sì geranei, i fiori, o meglio la pianta che fa i fiori. Ma come dire, non è così semplice. Su quali geranei andassero usati si è aperto un curioso scambio di email tra me e Daniela. Meno male che poi lei è andata a Medioevo Valvasone e ha risolto il tutto.

Pelargonium profumato

Questo è il nome botanico della pianta. Si tratta di una pianta che veniva coltivata soprattutto un tempo e che al momento (settembre/ottobre) è fuori stagione.

E' diverso dal geranio normale per via dell'intenso profumo e delle foglie fitte e vellutate. I fiori sono piccoli, ma il profumo non è dato da essi ma dalle foglie. Se mai riuscissi a trovarlo:

1- avvertimi che lo voglio anch'io 😊

2- si adatta a vari climi, [almeno leggo così](#). Anche se preferiscono i [climi miti](#). Ma se crescevano in Carnia, patria dei Cjalsòns, beh avranno un'idea particolare di clima mite 😊 Per gli inglesi, vive bene tra i 10-24°C e può essere [coltivato sia all'aperto che in casa](#).

3- ho letto che [può essere infestante](#) per la facilità con cui si diffonde.

[Il nome pelargonium, ossia geranio](#), è stato scelto nel Settecento e significa cicogna, dal greco *πελαργός*. Perché mai una pianta si chiama cicogna? Per via della forma a becco dei fiori. Ed il geranio indovina un po' da dove è arrivato? Dal Sud Africa.



Su quale geranio usare per i Cjalsòns, vuoi che sveli l'arcano. Citando direttamente un'email di [Daniele & Diocleziano](#) si sono usate due varietà:

Le foglie di geraneo grandi sono quelle al profumo di limone, quelle

ma che ti sei
MANGIATO?



piccole al profumo di noce moscata.

Ma le varietà sono tante, c'è il pelargonium:

- Tomentosum al profumo di menta e con fiori bianchi
 - Better lemon o crispum, che sa di limone, usato nei Cjalsòns
 - citrodorum al mandarino
 - odoratissimum che profuma di mela
 - fragrans alla noce moscata, veramente curioso, come curioso è il suo uso in cucina e non solo. C'è chi lo tiene per allontanare le mosche.
 - 'Torento', incredibile, c'è pure quello che profuma di zenzero. Ma si tratta di una specie coltivata.
 - quercifolium, che odora di mandorle
 - grossalarioides...no, non ci credo, esiste pure all'aroma di noce di cocco
 - graveolens, con quel gradevole profumo di rosa 😊
- ed ecc. ecc. ecc.

La fortunata Daniela è riuscita a scoprire, dalla signora di Corbolone che l'ha fatta accedere alle foglie di pelargonium profumato, anche che esiste una varietà di geranio profumato alla cioccolata, sì, sì Cioccolata !!! Questo aroma invitante e goloso è nato da incroci. Così come da incroci esiste un geranio al cioccolato con fiori grandi e uno con fiori piccoli, quest'ultimo è il più profumato.



Senti il profumo di menta? 😊

Ed ecco che così da una ricetta condivisa si è imparato qualcosa.

Se vai a leggere il post di [Daniela & Diocleziano](#) scopri anche qual è il sale giusto per i Cjalsòns e che viene usato, si dice, anche come rimedio antivipera.

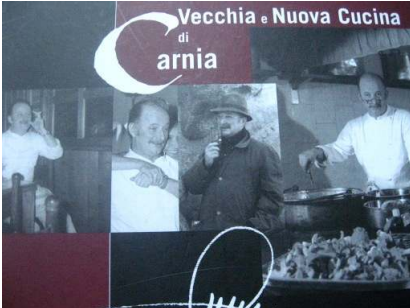
Foto del post presa da [Bid or Buy](#) e rappresenta un pelargonium odoratissimum.

ma che ti sei
MANGIATO?



Gianni Cosetti

Gianni Cosetti: la cucina carnica di un orso



2 luglio 2010

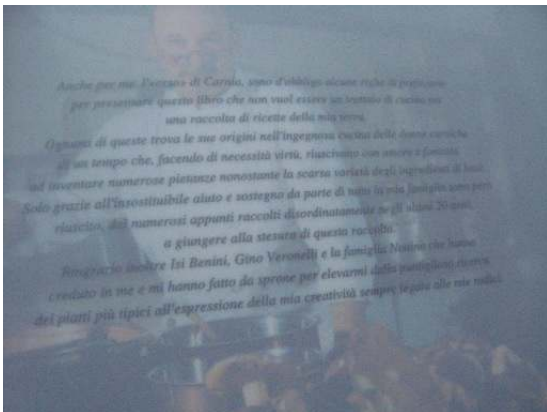
Gianni Cosetti, chi?

Mi sarei unita al coro fino ad un paio di settimane fa, poi l'intreccio del fato e quell'ancestrale richiamo alle origini mi ha fatto scoprire Gianni, fino ad emozionarmi la sera in cui ho ricevuto "Vecchia e Nuova Cucina di Carnia".

Seduta per terra, come nei momenti di mia più libera e grande soddisfazione, attornata dalla ricca posta del giorno: [Wired](#), un premio, 2 bottiglie di Tai Rosso, e *Vecchia e Nuova Cucina di Carnia* per l'appunto. In questo pout pourri tra moderno ed antico, tra piaceri dell'anima e del corpo, ho cominciato a sfogliare il tomo fino a scoprire ...

Fino a riscoprire suoni e ricette sepolte nella memoria. [Gianni](#) era (l'era vale dal 2001) lo chef del [Roma a Tolmezzo](#), una località montana del Friuli lontana dalle trappe cult dei gourmet, ma comunque conosciuta ed osannata da [Luigi Veronelli](#).

La vita di Gianni Cosetti



L'orso, così veniva soprannominato Gianni, ha riassunto in *Vecchia e Nuova Cucina di Carnia* ben 45 anni di esperienza e sperimentazione delle ricette tradizionali della Carnia. PS Carnia è la regione montuosa dell'Alto Tagliamento, fiume dall'anima restia a mostrarsi, ma portentosa quanto le piogge lo portano all'esasperazione.

Gianni, però, non è un montanaro o un eremita, nella sua vita si è trovato all'opera in località come Pesariis, Arta Terme, Roma e poi Tolmezzo, prima alla Trattoria Cooperativa e poi al Roma. A Roma non spadellava in una trattoria delle tante, ma alla mensa del Quirinale. E a

Tolmezzo oltre a farsi notare dal Veronelli riesce ad acchiappare, e non al volo, anche una stella Michelin. Durante poi la ristrutturazione del Roma, si muove al "Risit d'aur" dei Nonino.

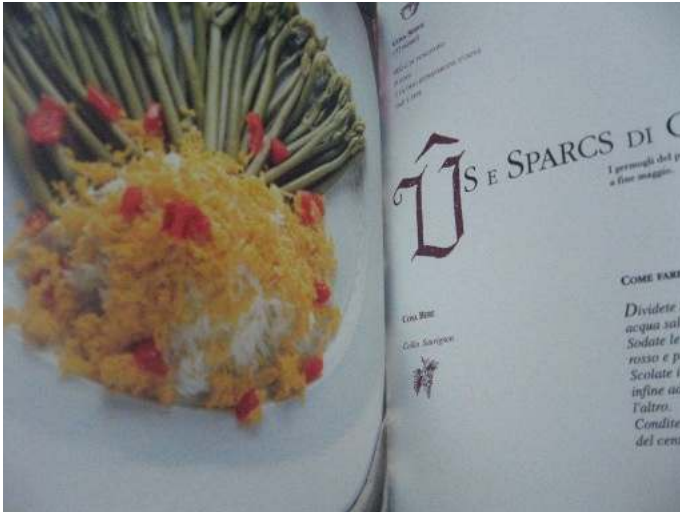
Il suo nome l'ha voluto anche associare ad un concorso per giovani cuochi, giusto per lasciar perduta nessuna porta al recupero del territorio, oggi di gran voga. Perché lui era moderno, che non vuol dire trendy, vestito glamour o simili. Moderno perché: «**il cuoco più moderno che l'Italia abbia mai avuto, perché ha intuito primo fra tutti il valore assoluto delle sue erbe, dei suoi funghi, dei prodotti delle sue malghe**» (Veronelli docet).

Spulciando la rete sul tema Cosetti, trovo pure una chicca in un commento apparso recentemente su [Dissapore](#). Gianni Cosetti se non ha creato ha quanto meno lanciato l'orzotto.

Le emozioni tra le ricette

ma che ti sei
MANGIATO?



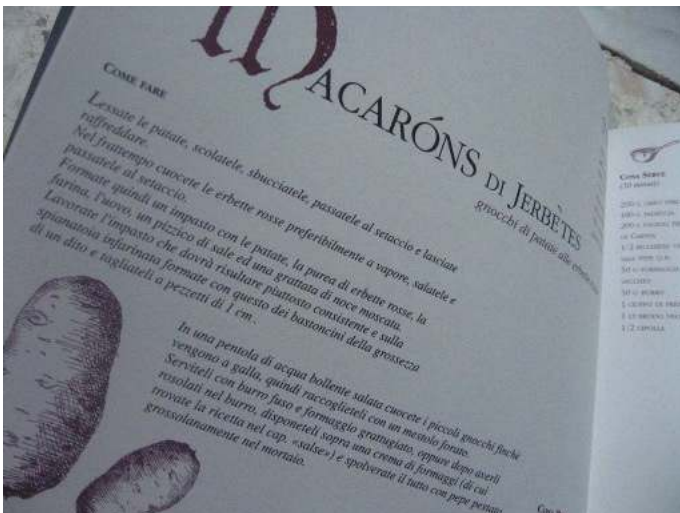


ma che la mia testa conosce.

C'era quell'essere gente unica, ad esempio quando parla del **Cjalzons** e delle ricette che cambiano da casa a casa (ne ha raccolte 40 ad un concorso per donne carniche), per rispecchiare anche lì come dice lui "il carattere carnico: ognuno per proprio conto". Ma qui non leggerla nel senso di gente egoistica, è solo gente che non vuole più che altro disturbare il vicino.

C'era quel senso di trarre il massimo da quello che si ha, senza sputare nel piatto dove si mangia. Sennò che senso avrebbe una ricetta come il **Vidil Scjampat** (vitello scappato) che ricalca molto nelle intenzioni povere la falsa trippa romana. Infatti, col Vidil Scjampat si voleva creare l'illusione di mangiare del vitello sebbene tra gli ingredienti non vi sia. Patate, lardo, concentrato di pomodoro tentavano di reggere il gioco.

C'erano ingredienti lontani per chi vive a Roma, come l'adorata brovada, il geranio profumato, ramolaccio... E che risate a trovare i **Macarons**, ben lontani da quelli di Hermé. Ancora, come suona bene **Toc' cun scuèta di sedòn**, sembra quasi il piatto più ricercato del mondo, invece è una semplicissima ma gustosa salsa di ricotta fresca. Il sedòn non è altro che il cucchiaino col quale si mangia.



Insomma, qualche ricetta verrà testata quanto prima. Da dove comincio? **Toc' cun scuèta di sedòn**? **Macarons di Jerbetès**? **Gnocs di une volte**? **Sope di salàm**? **Fritàe cui urtizzons**?

Sfogliare [Vecchia e Nuova Cucina di Carnia](#) (2008), dicevo, mi ha emozionato perchè c'era la terra che ricordo. C'erano suoni della memoria avendo molte ricette il nome in friulano (o carnico per i più puntigliosi). Il friulano varia molto nella pronuncia e nelle parole da paese e paese, si evolve a suo modo rapidamente. Quanto faccio ridere mia sorella, l'unica detentrica a suo dire del friulano, quando le chiedo per l'ennesima volta come si dice fragola. Lei lo dice e io ogni volta le nego che quello è il termine vero. So che ne esiste un altro, più vecchio di lei, sentito quando i nonni era giovani vecchi 😊. E quella parola è andata perduta ahimè. Ecco, nel libro, anche in assenza delle fragole, ho ritrovato suoni che non so ripetere,

Oddio c'è pure un piatto che la negazione in cucina, mia nonna, mi fece un giorno: **Tàle cun Us e Frizzis**. Era l'anno in cui si decise di fare la raccolta delle pannocchie a mano, perchè era l'ultimo anno di sfruttamento a mais del campo. La vecchiaia dei nonni si avvicinava e io mi divertivo con loro a tirare via le pannocchie. Di ritorno da un pomeriggio di divertimento e lavoro, la nonna prese del per fare questo piatto. Ma cos'è **Tàle cun Us e Frizzis**? Una

delizia vera e semplice: tarassaco con uova e pancetta. Ti assicuro, le foglie di tarassaco hanno un sapore strepitoso: deciso, aspro, forte, non fastidioso, semplicemente e non banalmente vero.

ma che ti sei
MANGIATO?



Intanto, senza voler fare la markettara, ti segnalo solo dove ho trovato il libro online: [Libreria Trasalpina](#). Appena trovo anche *Il Mondo di Gianni Cosetti* di Annalisa Bonfiglioli, senza andare direttamente a Tolmezzo, te lo farò sapere. Perché? Perché mi piace rompere, trovare e condividere e andare oltre la mia ignoranza. Meglio di così 😊

Il mondo di Gianni Cosetti

10 settembre 2010



... Cuoco di Carnia. Così [Annalisa Bonfiglioli](#) presenta Gianni Cosetti nel suo libro. Un titolo essenziale e sintetico nel perfetto stile furlan. Non metterti a sbuffare, non si parla del solito cuoco sconosciuto o misconosciuto, del sito estro incompreso, del solito personaggio strambo nè della solita solfa sui pregi della propria regione d'origine. Qui si parla di ...vieni a scoprirlo.

Da dove viene Gianni Cosetti

Gianni Cosetti nasce a [Villa Santina](#), provincia di [Udine](#), il 12 maggio del 1939 ...inizia così la sua biografia. Il paese natale viene lasciato presto nel 1950 per seguire il padre in una svolta professionale che fortemente inciderà sul futuro di Gianni. Sandro, infatti, da sarto si improvvisa, con tenacia e professionalità, albergatore rilevando una piccola struttura in un altro paesello come [Pesariis](#).

Non conosci questi luoghi, ti autorizzo a cercarli su Google 😊

Tutta la famiglia viene messa all'opera. La madre, Gabriella, si sfoga nei fornelli ed i piccoli, Gianni, Liliana ed Italo, contribuiscono fin dove possono e fin dove serve, dopotutto eravamo nel dopoguerra tra le montagne e tutti volevano sopravvivere, ancor prima che fare una bella vita.

Le centomila lira investite nell'albergo danno presto buoni frutti. Dodici camere con servizi all'epoca non erano certo poca cosa ed il problema di farsi conoscere viene superato grazie ad un'abile azione di *marketing ante litteram*. Infatti, viene creata una brochure che viene inviata a tutti i professionisti delle regioni del nord che riporta l'elenco telefonico.

Avv. Dott. Ing. questi sono i destinatari di oltre 3500 lettere promozionali! Il vecchio e buon olio di gomito batte nettamente tante delle moderne tecnologie, che ne dici?

Ed anche un'accorta politica di prezzo gioca un suo peso nel successo dell'albergo.

Nel frattempo, Gianni ed Italo frequentano la Scuola Alberghiera e poi vengono messi alla prova come garzoni in un negozio di alimentari. Però Gianni ancora non è innamorato della cucina, lo attraggono di più i motori. Dopotutto quando si è giovani, si hanno altre cose per la testa 😊

Ma l'idillio a Pesariis presto lascia il passo al Bar da Sandro che offriva il gelato e poco dopo all'Albergo Morgenleit a Sauris nel 1955. Qui e non solo lì, si fanno conoscere perchè "...da Cosetti si mangi(a) decisamente bene e a prezzi popolari...". Qui si incomincia a creare, quasi inconsapevolmente, il legame col territorio, con l'essere carnicci, con l'essere parte di una comunità.

Dove va Gianni Cosetti

ma che ti sei
MANGIATO?





Gianni Cosetti giovane e romano

Dove va? Dove va? Sorpasso un po' di anni a Sauris, per portarti dal Cosetti di Roma. Attento però, ti devi vestir a modo, perchè Sandro vince nel 1958 la gestione della mensa e del bar del Quirinale. Dopo soli otto anni di vita da ristoratore, il gran salto riesce. Tutta la famiglia ora è rodada anche per un grande pubblico. Nonostante siano gente di montagna, la cucina della madre Gabriella viene notata, apprezzata e rispettata pure dal Grande Ufficiale Rosa, cuoco prima del re e poi del Presidente, che presto si interessa pure alle ricette di frico e Cjalsòns.

Mai sentito parlare di [Cjalsòns 2010](#) ? Oops sto facendo autopromozione no profit.

A Roma scocca per Gianni anche la gran fiamma dell'amore. Nonostante le conquiste romane, lo sguardo, il cuore e la mente vengono attratti da una carnica in visita alla città eterna e figlia di conoscenti. Anche da questo amore, vissuto a distanza, nasce il desiderio di tornare a casa.

La scadenza dell'incarico romano, le origini che chiamano, Franca che aspetta, ecco che i Cosetti nel 1964 si mettono al lavoro nella Cooperativa di Tolmezzo. La decisione spetta ancora al padre Sandro, ma alla Cooperativa Gianni incomincia a farsi notare in cucina e negli allestimenti scenografici per le cerimonie e nella vetrina del locale. Ancora la gioventù ed la sua voglia stavolgere la noia.

Incomincia anche il suo recupero delle tradizioni e degli ingredienti locali. Non ci crederai, ma quando lui decise di far conoscere in cucina i funghi del luogo, mentre gli altri li usavano ancora per lubrificare le seghe. Ben contento il loro fornitore di fiducia, che a suo dire dalla collaborazione con Gianni potè, nel giro di una stagione, comprarsi un'auto.

Di richiamo fu anche il *girarrosto del fabbro*. Gianni decise anche ad un certo punto di usare "la tavola" dei fabbri per far girare la carne. Tanto fumo e buon arrosto 😊 per una volta. E ancora una volta uso intelligente di quello che già c'era, senza ricerca di ingredienti costosi. Il potere della semplicità a portata di mano!

In mezzo a tutta questa creatività, il 14 novembre del 1965 Gianni e Franca si sposano. Circa un anno dopo sulla vetrina compare la scritta "E' nata Gabriella, oggi in Cooperativa si mangia e si beve senza spendere una lira". E poi lo chiameranno orso, questo uomo duro tutto di un pezzo 😊

Cosa diventa



Gianni Cosetti, l'orso carnico a Il Roma

Però il grande passo professionale di Gianni è il Ristorante Il Roma, sempre a Tolmezzo. Dopo una breve parentesi a Grado ove un panino a suon di polenta conquista vacanzieri lontani e vicini, si torna al lavoro a Tolmezzo. Anche perchè il lavorare ad oltranza è l'animus di Gianni, tanto dedito al lavoro quanto amato dalle figlie che lo vorrebbero più per sè.

Al Roma Gianni mostra anche il suo sapere sui vini, molto prima, anche qui, delle mode. Rimandandoti per qualche passaggio alla sua biografia (che promuovo moralmente per qualità e quantità e anche per rispetto della giovane autrice, senza nulla trarre) arriviamo al 1977 all'evento organizzato per l'Accademia Italiana della Cucina dal titolo...



Gustâ Cjargnel



Un menù di Natale speciale per il Natale friulano del 1976

...ossia gustare, mangiare carnico. L'anno prima, il 6 maggio 1976, [il Friuli Venezia Giulia fu scossa da un terremoto](#), un terremoto dai risvolti umani non insignificanti, un terremoto fatto di dolore che ben presto diverrà un simbolo di tenacia, testardaggine, determinazione, friulanità. Essendo io nato 18 giorni dopo da quelle parti, ho un rispetto per tutti coloro che l'hanno vissuto indescrivibile, per me sono racconti ma anche esperienze di carattere che non so ancora tradurre in parole, ma forgiavano la vita anche di chi è nato dopo. Organizzare un evento attorno all'essere carnico, all'essere ancora più durante friulano, mi fa letteralmente venire la pelle d'oca. Ragazzi, ci vuole coraggio per amare e promuovere la propria terra così poco dopo un terremoto.

Ed anche nel nome dell'evento si nasconde l'essenza di parte della cucina cosettiana. Le radici, il territorio, il Friuli: tutti elementi che si arricchiscono la sua cucina mentre altrove si professava la nouvelle cuisine.

Ma il carattere di Cosetti porta al raggiungimento di una stella Michelin. Prima, durante ed oltre questo riconoscimento c'è l'apprezzamento di gente famosa, come [Veronelli](#), [Sciascia](#), e gente comune. E anche chef dai nomi altisonanti come [Bocuse](#) e [Ducasse](#) mandano i propri rispetti a Gianni.

The ending

Peccato che nel frattempo il tempo scorra, Franca abbandona Gianni, anche la determinata sorella Liliana cede al tempo. Gianni resiste, con l'allegria determinazione di un carnico cresciuto passando per Roma, le figlie e la caccia. Nonostante l'abbandono de Il Roma per rinnovo locali, lui non si ferma ...

...un addio però succede alla fine del 2000.

Dedica

Questo post, questo racconto sintetico per forza di cose ha una triple dedica.

Lo dedico a mia madre, l'Ivetta che doveva essere un'Yvette, che pochi mesi fa al mio sorprendente ritorno emozionale alle origini durante la telefona serale mi fece il nome di Gianni Cosetti. E dietro questa dedica ci stanno anche gli addii fatti quest'anno a Carlo Sgorlon, insegnante di mio padre, e a [Nicea](#), madre di mio padre. In sostanza, mamma e papà sono qui rappresentati.

Lo dedico a Annalisa Bonfiglioli, giovane storica, che ha un coraggio che io non ho avuto. Lei si sta costruendo la sua vita in Friuli, a Tolmezzo, scrivendo anche un libro meraviglioso come Il mondo di Gianni Cosetti.



Ed infine, questo post esce oggi a mo' di regalo per Anna Cosetti, la figlia di Gianni Cosetti, che domani si sposa. Essendo furlan inside non posso che dire grazie se non con un gesto. Anna ha commentato ad un mio post [sul libro di ricette del padre](#) e da lì è nata un'inaspettata corrispondenza per email per cui non so dire ancora abbastanza Grazie! Spero, Anna, che tu domani sia felice come in questa foto, anche se ti suggerisco un abbigliamento, come dire, più consono per il tuo matrimonio 😊

ma che ti sei
MANGIATO?



IE IO LEGGO BIRROPHILIA.COM!



Le ricette



ma che ti sei
MANGIATO?



cjalsòns rustics

Agnolotti rustici
Ricetta tipica rinnovata

COSA SERVE

60 minuti

per la pasta:

300 gr di patate

200 gr farina 00

1 uovo

noce moscata

1 ciuffo di prezzemolo

per il ripieno:

100 gr di polmona fresca affumicata o salsiccia

½ bicchiere di vino bianco

1 uovo sbattuto

per il condimento:

200 gr di ricotta fresca

2 dl latte

pepe in grani

COME FARE

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo.

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la polmona fresca (o la salsiccia) sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare.

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi.

Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sei cjalsòns caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente ne mortaio.

COSA BERE

Chardonnay affinato in barrique



Link ai post

Grazie a:

[Mom Food Project](#), che li ha adattati agli ingredienti statunitensi

[Le Franc Buveur](#), primo blogger romano ad assecondarmi 😊

[Rossa di sera](#), che ha provato a farli direttamente in formato gnocchi

[Elisa Kitty's Kitchen](#), che li ha arricchiti col pepe rosa

[Searching for Spice](#), che prontamente ha notato che la quantità di salsiccia era insufficiente per i gusti moderni

[Fior di Latte](#), la quale ha segnalato come l'impasto era eccessivamente molle e lo ha arricchito di farina

[Un tocco di zenzero](#), che ha suggerito anche un vino da abbinare

[Mamma che cucina](#), che ha suscitato l'interesse del marito...per i Cjalsòns 😊

[L'appetito vien leggendo](#), che li ha provati anche in versione post freezer ed aggiungendo le olive di Gaeta

[Ma che ti sei mangiato](#), ossia la sottoscritta li ha servita alla Cavia ben due volte

[Vita da precisina](#), anche le ischitane hanno fatto i Cjalsòns, ne sono commossa

[Senza Panna](#), che ha pensato persino ad un tè da abbinare

[So Long and Thankful for the all food](#), che ha introdotto le patate viole nella ricetta dando, anche, un'interpretazione zen al tutto

[Ale Only Kitchen](#), che ci propone anche i suggerimenti della sua amica friulana Nicoletta

[Percorsi di vino](#), qui Andrea ha messo ai fornelli qualcun'altro e si è curato però del vino. Grazie ad entrambi!

[Diario di una passione](#), Adelina non solo ha fatto i Cjalsòns, ma da buon #tutor ha suggerito un vino

[Eat with Daniel](#), un foodblogger americano si mette a fare i Cjalsòns

[Rachel's Bite](#), i Cjalsòns raggiungono Chicago

[Menu turistico](#), che ha puntato per la salsa sul burro fuso e semi di papavero

[Cuciniamo noi](#), che ha provato un piatto a loro ignoto

[Cream Puffs in Venice](#), la quale a Toronto si messa a farli data la sua curiosità per le ricette italiane



The Mom Food Project

Food isn't love. Feeding people is love.



The Mom Food Project

Posted on [September 30, 2010](#) by [Serene](#)

As I explore my own culinary background through learning my mom's foods, I have also become even more enamored than ever of the foods of my family's heritage. I want to learn to cook more Russian and Polish foods to honor my grandfather, even though he was a pain in the tuchus. I want to learn *la cucina napoletana* to gather something of my Nana, who died before I was born, into my heart. And I want to cook more Jewish and Italian foods, especially, because that's where my mother was coming from when she picked up a pot and a spoon.



That's why, even though it's not directly related to Mom Food per se, I jumped at the chance to join the blog event called [Cjalsòns 2010](#). Rossella of [Ma che ti sei mangiato?](#) ("What have you eaten?" in Italian) is putting together a blog carnival of posts about cjalsons (essentially a ravioli/pierogi cross from Friuli, "[an area of northeastern Italy with its own particular cultural and historical identity](#)"), and [Gianni Cosetti](#), who "has almost single-handedly brought the cooking of Carnia, this part of Friuli, and its best ingredients, into the realm of gourmet dining."

I liked the cjalsons, and so did the family. They're very similar to pierogies/pirohy, but the dough is part potato, so it's a little less tough than the pierogi dough I've worked with before. Plus, there's parsley in the dough in the version I chose, so the things themselves were pretty, and I do like pretty food.



Here is the recipe I chose to make for the event. My notes are in brackets, but the dough is so good and easy to work with, that I'll bet you could put just about anything in it and it would be luscious. When the list of all the participants' efforts goes up, I'll post about it. We have until October 15th to publish the posts, so I may try a sweet version, as well.

Cjalsòns rustics
(Rustic pierogi)
Adaptation of a traditional recipe

For the dough:

300 gr potatoes [I used small, waxy potatoes because the store was out of russets. What's up with that?]
200 gr flour [I used unbleached all-purpose]
1 egg



a pinch of nutmeg
some parsley [I used about a tablespoon of coarsely chopped fresh flat-leaf parsley]

For the filling:

100 gr sausage (or fresh lung) [I made my own sausage; recipe follows]
1/2 glass of white wine [I skipped this; I rarely cook with wine and didn't feel like buying any]
1 beaten [sic] egg

For the dressing:

200 gr fresh ricotta
2 dl milk
pepper

What to do

1. Prepare the dough by boiling the unpeeled potatoes. Afterward, peel the potatoes & pass through a sieve and allow to cool. Then mix them with the egg, flour, nutmeg and parsley.
2. To make the filling, in a pan saute the crumbled sausages (or fresh lung), moisten with white wine and let evaporate. [I skipped the wine; after the sausage was cooked, I stirred in the beaten egg, because it's not mentioned in the directions and I figured why not.]
3. Roll out the dough onto a floured pastry board {or surface} making sure it does not stick. Cut discs of 6 cm in diameter [I used a wide-mouthed canning ring as a cutter], & place at the center of each a spoonful of filling. [The directions didn't say how thinly to roll these out, so I went to probably 1/8" or so.]
4. Fold the discs in half and close them by pressing the edges well.
5. Cook the discs in boiling salted water for several minutes, then drain. [I did as I know to do with pierogi and ravioli, and boiled them at a moderate boil for 3-5 minutes, until they all floated.]
6. Separately prepare a warm whipping cream made of ricotta and hot milk. [I had no idea what was meant by this, so I heated the milk, then mixed it with the ricotta. Rossella said the picture looked right.] Pour this sauce on each plate, place the six warm Cjalsòns on the sauce and sprinkle with freshly crushed coarsely ground pepper.

Easy Homemade Fennel Sausage

[Adapted from a recipe by Mark Bittman](#)

1/2 pound fatty pork shoulder, cut into smallish cubes
1/4 fennel bulb, coarsely chopped
1 clove garlic
1/4 tsp. salt
1/8 tsp. pepper

Pulse all ingredients in the food processor until it's coarsely chopped like good sausage. That's it; easy. Fry up without added fat, either in a patty, or for cjalsòns, stir now and then until you have cooked crumbled sausage.



LE FRANC BUVEUR

Il mare, il buon bere, il mangiare bene e...chi più ne ha più ne metta.

Le Franc Buveur

30 settembre 2010

Signore e signori, vi presento i cjalsons



Non partecipo tanto di frequente ai “*blog events*” sia perché non ho molto tempo, sia perché spesso impongono obblighi che non sempre posso o mi va di rispettare.

Ma quando l’amica blogger [Rossella](#) mi ha proposto di partecipare a quello dei *cjalsòns*, non ho esitato ad accettare, visto che si tratta di un piatto della tradizione che io “tutelo” molto nel mio blog e anche perché non conoscevo i cjalsòns e volevo apprezzarli più da vicino.

L’idea di questo evento è nata quando Rossella ha letto la biografia e l’opera di Gianni Cosetti ([qui](#) e [qui](#) trovate alcune informazioni su di lui) cuoco di Carnia (regione montuosa del Friuli) che negli anni Ottanta e Novanta si guadagnò una stella Michelin con il suo Ristorante Roma di Tolmezzo. Già allora lui si impegnava nel recupero delle tradizioni e dei prodotti locali.

Ammirando l’opera di Gianni Cosetti ed essendo nata e vissuta in

Friuli per 25 anni, Rossella ha pensato quindi di organizzare questo evento per far conoscere Cosetti ed il Friuli.

Ma cosa sono questi *cjalsòns*? Come scrive Rossella, i cjalsòns sono uno dei piatti tipici della regione Friuli Venezia Giulia e sono una sorta di ravioli o agnolotti, adattati a gusti locali e ricchi di ingredienti particolari e non usuali per i classici ravioli.

Tra le varie ricette di cjalsòns tra cui potevo scegliere, ho scelto una ricetta “salata” perché tutti voi sapete che amo molto di più i cibi salati che quelli dolci.

E’ stata una bella esperienza cimentarmi nella realizzazione di questa ricetta che tutto sommato è facile da eseguire. Ecco dunque come si fanno i *Cjalsòns rustics* (agnolotti rustici), frutto di una ricetta tipica rivisitata:



Ingredienti:

ma che ti sei
MANGIATO?



per la pasta:

300 gr di patate
200 gr farina 00
1 uovo
noce moscata
1 ciuffo di prezzemolo
sale

per il ripieno:

100 gr di polmone fresca affumicata o salsiccia (io ho utilizzato la salsiccia per motivi di disponibilità)
½ bicchiere di vino bianco
1 uovo sbattuto

per il condimento:

200 gr di ricotta fresca
2 dl latte
pepe in grani

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo e il sale.

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la salsiccia sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare. Una volta raffreddata, aggiungere l'uovo ed impastare bene.

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi. Tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi. Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sei cjalsons caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente nel mortaio (io ho aggiunto normale pepe di mulinello).

Gli adattamenti personali che ho portato alla ricetta non ci sono praticamente stati, perché amo seguire per filo e per segno le ricette tradizionali, cercando di arrivare a qualcosa che ricordi il più possibile la vera preparazione. Ho solo ritagliato dei dischi di pasta di diametro più ampio perché disponevo di utensili di quella sola grandezza. I cjalsons, conseguentemente, sono venuti forse più grandi. Ho aggiunto inoltre la salsa di ricotta *sopra* i cjalsons per condirli meglio (dalla foto si intravedono comunque).

Di questa preparazione ho apprezzato molto:

- l'aggiunta del prezzemolo e della noce moscata all'impasto dei cjalsons;
- l'aromaticità della salsiccia grazie all'aggiunta del vino;
- il suo ideale abbinamento con la salsa a base di ricotta e con il pepe.

Un bel piatto davvero, quindi, che si sposa molto bene con le temperature più fresche di inizio autunno, che sta appena cominciando e che ci attende con tanti bei prodotti di stagione.





Rossa di sera

martedì 5 ottobre 2010 [Cjalsons rustics per Rossella](#)



Un giorno mi arriva l'email di [Rossella](#): lei stava invitando alcuni amici bloggers a partecipare al suo contest, ideato da lei stessa dopo aver letto la biografia e l'opera di [Gianni Cosetti](#). Quel grande cuoco, oltre ad aver guadagnato una stella Michelin, era impegnato anche nel recupero delle tradizioni e dei prodotti della Carnia.

Da allora non vedevo l'ora di mettere le mani in pasta, nel vero senso della parola! Solo che per tanti motivi ho dovuto aspettare un mese prima di trovare tempo, voglia e ingredienti necessari radunati "nel momento giusto al posto giusto".

Prima di questo "momento storico" sono andata a leggere le ricette proposte che dovevamo riprodurre. Ma dopo aver letto e riletto il file, sono andata a cercare le altre info in giro, per mia curiosità naturale.

"...Ricordiamo che non esiste UNA ricetta dei cjarsjons di Carnia, ma ogni paese (anzi: ogni FAMIGLIA di ogni paese di Carnia) ne possiede una propria particolare, al punto che lo stesso cjarsjon fatto a Cleulis è diverso (come sapore, gusto e forma) da quello fatto a Paularo, che è a sua volta diverso da quello servito a Comeglians.

Ricordiamo anche che I CJARSJONS costituivano un tempo il piatto per eccellenza delle solennità paesane (il santo patrono, le sagre...) o delle

ricorrenze familiari (onomastici, compleanni, nozze, anniversari...).

Addirittura nella frazione di Denglâr di Sôre di Paluce, si facevano i cjarsjons ai primi di marzo per festeggiare e salutare il ritorno del sole che riprendeva a riscaldare e illuminare la borgata dopo i tre lunghi mesi invernali ... "
dal sito [Antichi sapori di Carnia](#)

Insomma, con la mia grande sorpresa ho scoperto che i cjalsons ovvero agnolotti, preparazione tipica della Carnia, quasi tutti sono dolci!.. Avevo dei grossi dubbi di riuscire a farli mangiare a casa, così ho scelto l'unica ricetta salata che c'era nel file inviatoci da Rossella, Cjalsons rustics. La ricetta prevede l'uso di polmona fresca affumicata, ma cose'è?..

Dopo qualche ricetta mi è sembrato di capire che si tratta di una salsiccia di polmone.. ok, comunque si poteva sostituire con una salsiccia normale.

Per il resto nessun problema, nessuna difficoltà.

L'impasto è morbido, facile da stendere (ho dovuto usare parecchia farina per stenderlo, ma è normale). Mentre confezionavo i cjalsons, notavo la somiglianza dell'impasto con quello per gli gnocchi. Insomma, potevo non provare a fare gli gnocchi con ripieno di salsiccia?? SI, e sono venuti bellissimi (e buonissimi)!

Un'altra cosa: 100 g di salsiccia per farcire 500 g di impasto erano troppo pochi (o siamo noi che amiamo molto ripieno?.. :-)), avrò usato, credo, 300 g.

E il vino?..

Non ero completamente d'accordo con l'abbinamento proposto, e anche se ho cotto la salsiccia nel vino bianco, ho preferito servire il piatto con il vino rosso. Un bel Primitivo di Manduria!

De gustibus non disputandum est. :-))

ma che ti sei
MANGIATO?





Cjalsons rustics

Agnolotti rustici (ricetta tipica rinnovata)

Cosa serve

60 minuti

per la pasta:

300 gr di patate

200 gr farina 00

1 uovo

noce moscata

1 ciuffo di prezzemolo

per il ripieno:

100 gr di polmona fresca affumicata o salsiccia

½ bicchiere di vino bianco

1 uovo sbattuto

per il condimento:

200 gr di ricotta fresca

2 dl latte

pepe in grani

Come fare

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo.

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la polmona fresca (o la salsiccia) sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare.

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi.

Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sei cjalsons caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente ne mortaio.

Cosa bere

Chardonnay affinato in barrique **Grazie, Ross! E' stato bello scoprire un piatto così buono!**

ma che ti sei
MANGIATO?



Kitty's Kitchen

in the food for love

Kitty's Kitchen

Cjalsòns Rustics



<http://www.kittyskitchen.it/>

... oppure "agnolotti rustici", ricetta tipica rinnovata, così cita il pdf di Rossella del blog [ma che ti sei mangiato](#) che ha lanciato l'idea di cucinarli, per farci conoscere la cucina friulana e il mondo di [Gianni Cosetti](#). Tra l'altro da queste parti era un bel pò che non si vedeva [pasta ripiena](#). La meticolosità di [Rossella](#) nel preparare per noi un'ampia scelta di ricette e la precisione dei suoi aggiornamenti, non dico che mi ha sorpreso conoscendola personalmente, direi di no, ma senz'altro mi ha fatto capire quanto questa iniziativa l'abbia presa a cuore, d'altronde si parla di cucina delle sue radici ed è inevitabile che ci sia un vero legame sentimentale. Ecco proprio quello che piace a me. Chissà se sono riuscita a mettere anche io questo ingrediente segreto nel mio piatto di Cjalsòns...

Riporto la ricetta tratta da "[Vecchia e nuova Cucina di Carnia](#)" di Gianni Cosetti con delle correzioni apportate che ho messo tra parentesi.



<http://www.kittyskitchen.it/>



ma che ti sei
MANGIATO?



CJALSONS RUSTIC

per la pasta:

300 gr di patate

200 gr farina 00

1 uovo

noce moscata

1 ciuffo di prezzemolo

per il ripieno:

100 gr di polmona fresca affumicata o salsiccia (200 gr di salsiccia)

½ bicchiere di vino bianco

1 uovo sbattuto

per il condimento:

200 gr di ricotta fresca

2 dl latte (1 dl di latte)

pepe in grani (pepe nero e pepe rosa)

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo.

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la polmona fresca (o la salsiccia) sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare. *(Questo passaggio io l'ho omesso perchè non volevo che la salsiccia si seccasse troppo a contattoto con il fuoco, ho semplicemente aperto la salsiccia e sbriciolata con le mani).*

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi. Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sei cjalsons caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente ne mortaio.

Cosa bere? Chardonnay affinato in barrique



Searching for Spice

JUST TRYING TO IMPROVE MY COOKING

Searching for Spice

[Cjalsòns Rustics](#)

Posted October 10, 2010 by searchingforspice in [Italian](#), [Sausage](#). Tagged: [Cjalsòns 2010](#), [Gianna Cosetti](#), [ravioli recipe](#), [recipe](#), [sausage dumplings recipe](#). [2 Comments](#)

About a month ago I came across Rossella's blog, [Ma che ti sei mangiato](#), and perhaps without really thinking about what I was doing I emailed her to say I would like to take part in the [Cjalsòns 2010](#) event. I'm always trying to expand my cooking and I saw this as an excellent opportunity to do so. Anyway, firstly what are cjalsòns and why this event? They are a type of ravioli from Carnia in the region of Friuli, Italy. The idea for the event came from the biography of Gianni Cosetti, a local Michelin starred chef who served cjalsòns in his restaurant and also organised a competition for local women to make cjalsòns.

As part of this event Rossella provided us with 9 recipes, 6 from Gianna Cosetti and 3 from Anna Cosetti, his daughter, all with wine suggestions. At first when I looked through the recipes I could not decide which to choose. Most seemed to combine sweet and savoury. As I don't have a sweet tooth I sometimes find recipes that combine sweet and savoury to be too sweet and I often miss out the sugar if it is an ingredient in a savoury recipe. However, for this task I felt I would not be making real cjalsòns if I missed it out. Luckily, one of the recipes did not contain any sugar, Cjalsòns Rustics. It also looked a little easier than the other recipes and contained ingredients that I could easily get here. I'd chosen my recipe. After choosing it, it still took me a good 2 weeks to get around to making it. Now, you'll notice in the picture that my cjalsòns look absolutely huge. I'm sure they're not supposed to be this big – this is just me. I was making them in the evening after work and perhaps rushing a little, the circles of dough began to get bigger and bigger. I could have made them a little daintier, and perhaps should have made one or two, just for the picture. Oh well, never mind. They are supposed to be rustic after all. I also doubled the amount of sausage meat that was suggested in the original recipe and even then I felt I could have done with about 50g extra, perhaps this was just because my cjalsòns were bigger than they should have been. I will post the recipe as I made it. The exact original can be found in [Vecchia e Nuova Cucina di Carnia](#) by Gianni Cosetti.



Ingredients – Serves 3

For the dough:

300 g potatoes

200 g flour

1 egg

a pinch of nutmeg

some parsley

ma che ti sei
MANGIATO?



For the filling:

200 g sausage

75 ml stock, original recipes used white wine

For the sauce:

200 g fresh ricotta

A little milk

Black pepper

½ tsp dried parsley (my addition)

How to make Cjalsòns Rustics

1. Boil the potatoes. When ready, leave to cool then push through a sieve to get rid of any lumps.
2. Mix all the dough ingredients together to make a dough. If it's too sticky, add a little extra flour.
3. I used Cumberland sausage which was 85% meat for the sausage meat, I took the sausages out of their casings and broke them up into a pan. There is still lots of fat in the sausages so you won't need any extra oil or fat for cooking. I then stirred the sausage as it was cooking. When it was nearly ready I poured the stock on and left it to simmer and evaporate.
4. Roll the dough out so it's flat. I did this in about 3 batches. Cut a piece of dough, about 10cm (or a little bigger), put a spoonful of filling in the middle then pinch all around the edge to close it. Keep doing this until there is no dough left.
5. Boil a large saucepan of water with a pinch of salt. When it is boiling drop the cjalsòns in. When they are ready they will all float to the top.
6. To make the sauce I put a bowl above a saucepan of boiling water. I added lots of black pepper to the ricotta. I heated it and added a little milk to thin the sauce. I also added some dried parsley for a little extra flavour.
7. To serve, divide the sauce between heated bowls. Put the cjalsòns on top. The wine suggestion for this dish is Barriquet Chardonnay.

And finally, my verdict. I loved them. The Cumberland sausage worked really well and they were full of flavour. I'm really glad I've taken part in this event and learnt something new in the process. Thank you Rossella.





Fior di latte

lunedì 11 ottobre 2010

[Cjalsòns 2010 e il contest Inventamela](#)



No, sono due cose diverse. I Cjalsòns non c'entrano nulla con il contest di cui vi parlerò più sotto. Procediamo con ordine. Qualche tempo fa Rossella del blog [Ma che ti sei mangiato?](#) ha invitato numerosi blogger a partecipare alla sua iniziativa sui Cjalsòns, dei ravioli tipici friulani. Si trattava di replicare una delle 3 ricette da lei proposte e tratte da "Vecchia e nuova Cucina di Carnia" di Gianni Cosetti (disponibile qui <http://www.transalpina.it/>) oppure una delle 3 concesse in esclusiva dalla figlia Anna Cosetti. Per saperne di più sul cuoco stellato Gianni Cosetti vi invito a leggere [questo post](#). Non si vince nulla e non ci sono sponsor ma si tratta di un'iniziativa con cui Rossella ha voluto far conoscere il Friuli e il cuoco Cosetti e alla quale abbiamo aderito in molti spinti dalla curiosità di preparare un piatto nuovo :-)

Io ho scelto la ricetta dei **Cjalsòns rustics** che non ho modificato. Ho voluto infatti testarla così com'è per poi eventualmente procedere a delle modifiche o migliorie. Trovate i miei commenti in corsivo.



Ingredienti:

Per la pasta:

300 gr di patate

200 gr farina 00

1 uovo

noce moscata

1 ciuffo di prezzemolo

Per il ripieno:

100 g di salsiccia fresca

mezzo bicchiere di vino bianco

1 uovo sbattuto

Per la salsa:

200 g di ricotta fresca

ma che ti sei
MANGIATO?



200 ml di latte
pepe nero

Procedimento:

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo tritato. *Qui io ho dovuto aggiungere più farina perché l'impasto era davvero troppo molle. Evidentemente dipende dal tipo di patata che usate e da quanta acqua questa assorbe. Regolatevi ad occhio.*

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la salsiccia sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare. *Nella ricetta di parla di uovo sbattuto che io ho ommesso non sapendo bene come comportarmi. 100 g di salsiccia sono troppo pochi per la quantità di pasta da me ottenuta. Ne consiglio almeno 200 g. Io dopo averla cotta l'ho poi tritata finemente.*

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno. Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi. Rimpastate gli scarti e ripetete l'operazione. *Io ho usato la macchinetta per la pasta Imperia allo spessore 2. Io ho poi lasciato asciugare i ravioli una notte all'aria.*

Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli. *Io ho impiegato circa 15 minuti per una cottura ottimale.*

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sei cjalsons caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente ne mortaio. *La salsa con la ricotta è venuta davvero troppo liquida. Suggesto di lavorare la ricotta con una frusta e aggiungere ad occhio del latte caldo se necessario.*

Se mi sono piaciuti? A parte il ripieno un po' scarsino e la salsa troppo liquida direi proprio di sì! Si tratta di migliorare nei dettagli ;-)) Ho apprezzato particolarmente la pasta che secondo me si presta a davvero tanti ripieni!



Un tocco di zenzero

[Cjalsons rustics per la raccolta di @rossella76 e un vino speciale](#)

By Sandra | ottobre 13, 2010



Devo ringraziare **Rossella** (per noi di twitter [@rossella76!](#)) del blog [Ma che ti sei mangiato](#) per avermi fatto scoprire la cucina friulana e nella fattispecie i ravioli rustici, i **cjalsons**. Nella mail, a cui era allegato un bellissimo Pdf dedicato all'evento ([qui](#) tutti i dettagli), Rossella ci proponeva la scelta tra 6 ricette: 3 selezionate da "Vecchia e nuova Cucina di Carnia" di Gianni Cosetti e altre 3 concesse in esclusiva per il contest dalla figlia dello chef, Anna Cosetti.

Io dopo un'attenta riflessione ho scelto quella dei **Cjalsons rustics**, che più si addicono al tipo di cucina che amo: delicati da un lato, grazie al latte e alla ricotta, ma anche saporiti e con un certo carattere :)

Agnolotti rustici-Cjalsons Rustics

Ricetta tipica della cucina friulana

tempo necessario alla realizzazione: 60 minuti

per la pasta (dose per circa 24 ravioli)

patate 300 grammi

farina 00 200 grammi

uovo codice 0 1

noce moscata 1 pizzico

prezzemolo 1 ciuffo (io non l'ho messo)

per il ripieno

polmona fresca affumicata o **salsiccia** 100 grammi (ne ho utilizzati quasi **200** grammi)

vino bianco ½ bicchiere

uovo (codice 0) sbattuto 1

per il condimento

ricotta fresca 200 grammi

latte 2 dl

pepe in grani

il tocco in più: una manciata di finferli

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi



impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo.



Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la salsiccia sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare.



stendere la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e, badando che non si attacchi, tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno (ho sbattuto l'uovo e lo aggiunto alla salsiccia prima di riempire i ravioli)



Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi. Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.



A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto la salsa, sei cjalsons caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente nel mortaio. Io ho aggiunto un

ma che ti sei
MANGIATO?



cucchiaino di finferli appena saltati in padella con un pizzico di sale, che donano un certo aroma, profumo di terra e di muschio.

Alternativa vegetariana al ripieno ?? Eccola! Cjalsons rustics con all'interno la toma **Lou Bergier** caglio vegetale Kinara™ delle Fattorie Fiandino.



Ho scelto di abbinare ai Cjalsons rustics per il contest di Rossella, una bottiglia di **Teroldego Rotaliano**. Un vino di colore rubino, con riflessi porpora, che adoro; al naso profumo di viole, lamponi e ciliegie. In bocca è secco, dalle note acide pronunciate, poco tannico. Un vitigno antico, un legame forte e di carattere con il territorio, il #terroir che ospita queste uve: ardito, fiero e unico.

Anche io sono un #winetutor, un *tutor del vino*. Grazie a [@tirebouchon](#) e alle sue folgoranti idee! leggete qui [#tutor](#).



ma che ti sei
MANGIATO?





Mamma che cucina

mercoledì 13 ottobre 2010

[I CJALSONS PER ROSSELLA](#)



L'idea di preparare un piatto completamente sconosciuto mi spaventa sempre un po', perchè non riesco a giudicare il risultato se mi manca la possibilità di confronto. Domenica sera però ho messo in tavola, dove mi aspettavano affamati sia il marito che la nana (stavolta non mi freggi e mangi con noi!) i CJALSONS di Rossella di [MACHETISEIMANGIATO](#) e tutti insieme abbiamo iniziato la nostra degustazione. La nana non fa testo perchè ha assaggiato, ha esclamato "mammaaa, boniiii, io altriii, tuttiii" e non credo si sia fermata prima del suo quinto raviolo, avendo cura però di togliere il condimento. Il marito questa volta è stato un severo giudice, ma ha apprezzato il risultato pur

avendo dei commenti alquanto negativi da continuare a dichiarare anche questa mattina in macchina verso la metropolitana.

Ma cosa sono i [CJALSONS](#)?

I cjalsons non sono altro che una specie di agnolotto/raviolo della zona del Friuli Venezia Giulia. Quando Rossella mi ha contattato, mi ha anche inviato una lista di ricette salate e con mia sorpresa anche dolci, molto dolci, tra cui anche delle ricette esclusive che ha avuto direttamente dalla figlia dello chef [Gianni Cosetti](#). Nella lista ho scelto la ricetta salata (*in questo periodo mangio tutto salato si accettano scommesse sul toto-maschio o femmina?*) e qui la presento



CJALSONS RUSTICS

ma che ti sei
MANGIATO?



Ingredienti ...

per la pasta:

300 gr di patate
200 gr di farina 00
1 uovo
noce moscata
prezzemolo fresco

per il ripieno:

250 gr di salsiccia macinata (*100 gr erano troppo pochi*)
1 uovo
1 cucchiaio di passata di pomodoro (*aggiunta mia!*)

per il condimento:

200 gr di ricotta fresca
50 ml di latte (ho diminuito la dose)
pepe in grani


Procedimento ...

Lessare le patate, schiacciarle con lo schiacciapatate e lasciarle raffreddare. Aggiungere quindi la farina, l'uovo, la noce moscata e il prezzemolo tritato.

Preparare il ripieno lasciando soffriggere con un filo d'olio, solo l'interno delle salsicce con un cucchiaio di passata di pomodoro. Lasciar raffreddare.

Stendere la pasta sottile e con un tagliapasta del diametro di circa 6 cm, tagliare dei cerchi e riempire con un cucchiaino di ripieno. La pasta è leggermente appiccicosa, quindi stenderla su un tavolo infarinato. Chiudere il raviolo con le mani e poi con la forchetta in modo da sigillare per bene ed evitare che il ripieno esca durante la cottura. Lasciar seccare i ravioli per qualche ora all'aria aperta (non in frigorifero) e cuocere in acqua salata bollente per circa 10 minuti.

Condire con la ricotta riscaldata in un pentolino con il latte e per ultimo il pepe.

bon appetit 

ma che ti sei
MANGIATO?





L'appetito vien leggendo

giovedì 14 ottobre 2010



Cjalsòns experience...

Stavolta ho solamente eseguito in maniera ligia e rispettosa nei confronti della tradizione il compito che mi era stato assegnato... Grazie alla [bellissima iniziativa](#) di Rossella del blog [Ma che ti sei mangiato?](#) mi sono trasformata in "Cjalsonara" per un giorno e credetemi che è molto meglio diventare "Cjalsonari per un Giorno" che essere "Re per una Notte"... Perché?!? Bè innanzitutto c'è da dire che questo blog evento gira attorno ad un cuoco, un cuoco carnico DOC, [Gianni Cosetti](#) che dopo il terremoto del '76 ha fatto di tutto per promuovere la sua terra e con il suo ristorante Il Roma a Tolmezzo è riuscito ad ottenere un'ambita stella Michelin. Poi

grazie a questo evento mi ha sono avvicinata a quella che è la tradizione culinaria friulana che fino ad ora mi era quasi totalmente sconosciuta (avevo realizzato solamente una volta il Presniz e nulla più). E infine perché credetemi se vi dico che i Cjalsòns, una sorta di agnolotti tipici friulani, sono veramente buoni!!! Ma in cosa consiste questo evento?

Bene come per ogni ricetta tipica che si rispetti anche dei cjalsòns ci sono tante versioni. Considerate che Gianni negli anni '80 indisse un concorso per cercare di raccogliere le ricette dei cjalsòns delle casalinghe carniche e uscirono fuori una ricetta diversa per ciascuna delle partecipanti.

Rossella ha quindi provveduto ad inviare a ciascun partecipante 6 ricette di Cjalsòns pubblicate su Nuova e Vecchia Cucina di Carnia di Gianni Cosetti e 3 ricette di Cjalsòns di Anna Cosetti (figlia di Gianni) tra le quali c'era anche quella eseguita dal padre, Gianni, nel suo ristorante e ci ha chiesto di provare a riprodurne una (eventualmente adattandola in base alle nostre disponibilità di ingredienti) e di parlarne poi nei nostri blog.

Vi dico da subito che la ricetta da me realizzata è una di quelle che sono pubblicate su Nuova e Vecchia Cucina di Carnia di Gianni Cosetti e si tratta cioè dei **Cjalsòns Rustics**. Come anticipato prima, ho cercato di seguire la ricetta alla lettera e quelli che ho ottenuti sono degli agnolotti, dall'impasto morbidissimo e profumato di noce moscata e prezzemolo, facili da preparare e velocissimi da cuocere. Ecco gli ingredienti e le relative dosi.

Nota: Considerate che facendo la dose sotto riportata ho ottenuto 52 Cjalsòns belli grandi. Un sacchetto ora riposa in freezer e credo proprio che non mi dovrò porre il problema di cosa mangerò domenica a pranzo. Eventualmente proverò a farli con un altro tipo di salsa... Comunque poi vi dirò...

***19.10.2010---Aggiornamento.**



In base a quanto scritto appena qui sopra, posso dirvi che sabato i cjalsòns che avevo nel freezer sono stati consumati. E' bastato estrarli dal freezer gettarli ancora congelati in acqua bollente salata. Dalla ripresa del bollire li ho fatti cuocere per i soliti 3-4 minuti.

Per accompagnarli ho fatto un sughetto velocissimo facendo imbiondire uno spicchio di aglio in una padella con dell'olio e.v.o. Ho tolto l'aglio e ho aggiunto dei pomodorini ciliegino freschi belli sodi tagliati a pezzetti. Ho lasciato cuocere per circa 5 minuti o finchè i pomodorini si sono un pò sfatti e quasi alla fine ho aggiunto una manciata di [olive nere di Gaeta Ortocori](#). Ho fatto cuocere ulteriori 2 minuti. Ho scolato poi i cjalsòns, li ho ripassati delicatamente in padella con il sughetto e ho servito. Non potete capire che bontà!!! La salsiccia al loro interno si sposava benissimo con i pomodorini e le olive...Se ci ripenso mi viene fame ;-)...

CJALSÒNS RUSTICS

Ingredienti

Per l'impasto

- 300 gr di Patate
- 200 gr di Farina "00" (tenete la confezione a portata di mano poiché ne servirà altra per la spianatoia quando stendete la sfoglia)
- 1 Uovo intero
- 1 ciuffo di Prezzemolo
- 1 spolverata di Noce Moscata

Per il ripieno

- ~~100~~ 200 gr di Salsiccia fresca (la ricetta originale prevedeva la Polmona Fresca)
- ½ bicchiere di Vino Bianco Secco
- 1 Uovo sbattuto (non l'ho messo poiché non ho capito bene se dovevo aggiungerlo prima o dopo la cottura della salsiccia)

Per il condimento (queste sono le dosi per il condimento di 52 cjalsòns però considerate che io avendo cotto metà dei cjalsòns ottenuti ne ho fatta la metà):

- 200 gr di Ricotta fresca (io Vaccina)
- 200 ml di Latte (io fresco Parzialmente Scremato)
- Pepe Nero (Pestato Grossolanamente)

Procedimento

Lavare le patate con la buccia e metterle in una pentola con l'acqua fredda. Porre la pentola sul fuoco, portare a bollire e far cuocere per circa 40 minuti o finchè siano morbide e infilzabili con una forchetta. Scolarle e sbucciarle, passarle con il passaverdura e lasciarle raffreddare. Unire l'uovo, la farina, la noce moscata, il prezzemolo finemente tritato e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Preparare il ripieno, sbriciolando la salsiccia e cocendola in una padella antiaderente, bagnandola con il vino e lasciandola evaporare (io l'ho ulteriormente sbriciolata durante la cottura con i rebbi della forchetta).

Sulla spianatoia infarinata stendere la pasta sottile, e con l'ausilio di un coppapasta (nel mio caso uno stampo tondo monodose) del diametro di 7 cm ricavatene dei dischi. Porre al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno. Ripiegate ciascun disco dando la forma della mezzaluna facendo aderire i bordi, facendo le tre pieghe dette anche "zampe di gallina" (ai due lati e al centro) e sigillando bene i bordi con i rebbi della forchetta (se avete un raviolatore tanto meglio; io non ne avevo uno a disposizione e ho fatto in maniera molto artigianale con la forchetta). Portare a bollire una pentola con l'acqua. Quando bolle salare e versare i cjalsòns. L'impasto è molto morbido, ma al tempo stesso resistente e di conseguenza si sono cotti in 3-4 minuti senza che avessero cedimenti strutturali. A parte preparare la salsa tiepida frullando la ricotta con il latte caldo. Mettete un po' di salsa in ciascun piatto, porre sopra sei cjalsòns (io me li sono magiati dieci, ma sono un caso a parte ;-))), versare ulteriore salsa, spolverare con il pepe e servire.

Da bere viene consigliato uno Chardonnay affinato in barrique (e si perché Gianni oltre che di cucina, sapeva anche di vini).





A noi sono piaciuti moltissimo. La salsina è molto delicata e credo che si sposi benissimo con il resto, l'impasto è veramente soffice e profumato, mi sono divertita nella preparazione (il tavolo della cucina ne era invaso) e...cos'altro aggiungere?!? Solo che spero di avervi incuriositi abbastanza e che presto anche voi diventerete Cjalsolari per un giorno!!!



ma che ti sei
MANGIATO?





Ma che ti sei mangiato?

Cjalsòns rustici: il mio turno ed i miei consigli
19 ottobre 2010



Riuscito!

Dopo la marea di adesioni a Cjalsòns 2010 e con la scadenza dietro l'angolo ([2 novembre](#)), non potevo non fare io i [Cjalsòns](#). Ho cominciato dai primi, sperando in futuri test su strada 😊

Aleggiavano dei dubbi su come usare l'uovo del ripieno che figurava tra gli ingredienti ma non nelle istruzioni operative e su quanta salsiccia mettere nel ripieno. La soluzione è stata semplice e l'accoglienza sorprendente. Per maggiore sicurezza, il test è stato replicato due volte nell'ultima settimana e sempre con la stessa soddisfazione. Prima di iniziare a raccontare la ricetta non posso farti notare come l'impasto sia di facile e veloce riuscita e dalla morbidezza al limite dell'incredibile. Se ti rimane poi dell'impasto, non metterlo in frigo, meglio in freezer. Io l'ho lasciato nel frigo e dopo due giorni era quasi liquido, ma so che chi l'ha lasciato in freezer l'ha potuto riutilizzare senza

problemi.

Ho seguito passo passo la ricetta riportata nel libro [Vecchia e Nuova cucina di Carnia di Gianni Cosetti](#). Per far tutto serve un'oretta.



Cjalsòns rustic

Il vino consigliato è il Chardonnay affinato in barrique.

Ingredienti per 4-6 persone

Per la pasta

300 gr di patate

200 gr di farina 00

1 uovo (di 75gr)

noce moscata (una spruzzata)

1 ciuffo di prezzemolo

Ho lessato le patate in acqua inizialmente fredda e poi portata al bollore con le patate dentro. Non ho aggiunto sale. Lessate le patate, le ho spelate a caldo e

le ho schiacciate ben bene con la forchetta, dentro la ciotola da lavoro. Le ho fatte raffreddare. Poi ho aggiunto l'uovo, la farina, la noce moscata e ho lavorato il tutto con le mani. Per ultimo ho aggiunto il prezzemolo tagliuzzato.

Ho fatto riposare per 20-30 minuti.





Per il ripieno

300 gr di salsiccia

mezzo bicchiere di vino bianco secco (circa 75 gr)

1 uovo sbattuto

Le istruzioni originali non riportavano l'uovo. Io l'ho lavorato con la carne della salsiccia sbriciolata. Ho mescolato carne ed uovo con la salsiccia amalgamandoli. Ho acceso il fuoco e messo nella padella la carne, dopo un minuti ho aggiunto il vino. Ho mescolato e ho cotto fino a completa evaporazione del vino. Ovviamente, ho mescolato di tanto in tanto la carne.

Ho fatto raffreddare il ripieno.

Ho steso la pasta infarinando bene il tavolo e ho tagliato dei cerchi di 6 cm di diametro. Ho messo in mezzo ai cerchi mezzo cucchiaino di carne e ho chiuso. Lo ammetto! Ho chiuso in maniera molto rustica, perchè volevo un piatto rustico e casalingo al massimo.



Intanto, ho scaldato l'acqua. Ho messo in acqua calda un po' di Cjalsons e li ho fatti cuocere per 2-3 minuti.

Per il condimento

200 gr di ricotta fresca

1.5 dl di latte

pepe in grani

Ho mescolato in una ciotola il latte con la ricotta, ma andrebbe meglio frullare il tutto.

Ho versato il condimento sopra i Cjalsons già impiattati e ho macinato il pepe sul momento.

Bontà semplice e raffinata nel contempo.

Per vedere cosa stanno combinando gli altri blogger e

non Cjalsonari, vai su Cjalsons on the road.





Vita da precisina



Cjalsons, i ravioli friulani

Tipico cibo casalingo e laborioso, da tranquillo weekend appena trascorso... direte voi! Ammetto che fare la pasta in casa non è un'attività particolarmente gradita da queste parti: mia madre, mia zia, mia nonna (il famoso trittico che in un modo o nell'altro m'avrebbero passato i famosi geni cucinieri:)) saltano a piè pari tutto l'argomento e, se ci penso un attimo, azzererei che le massaie campane in genere, quanto a pastificazione casalinga, siano decisamente seconde rispetto alle colleghe pugliesi, lucane e senza contare il nord ed il centro Italia. Soprattutto, non mi viene in mente nessun tipicissimo formato di pasta strettamente campano... uhm,

magari gli [strangulaprieve](#) (strangolapreti, gnocchi di acqua e semola), ma a colmare la lacuna c'ha pensato il solito giro di amici e strane casualità della vita!

Da quando sono Roma, non conto davvero più le garbate personcine puntualmente non romane e che ho avuto la fortuna di beccare strada facendo... tra di loro, Rossella! Friulana ed autrice di uno dei [blog](#) più interessanti e ben fatti della capitale (e se state pensando che noi bloggers siamo anche un po' una cricca... temo di sì:)). Tra una cosa e l'altra, e senza nemmeno accorgercene, eravamo già catapultati nel magico mondo dei [cjalsons](#), i ravioli friulani! Rossella ce ne ha raccontato accuratamente la storia, le variazioni sul tema ed ovviamente ci ha passato un po' di ricette... nel caso volessimo sperimentare. Ammetto di essere andata ovviamente in ansia, pensavo a me impiccata tra la nonna papera, le sfoglie difficili da gestire, la farina sparsa ovunque e poi, diciamocelo, al risultato gnoccoso e deludente che talvolta va a braccetto con gli esperimenti di questo tipo. Ovviamente parlo per me! Poi boh, forse l'ispirazione del momento, quel tot di sfida che si era intimamente insinuato tra le viscere, complice anche l'amica che veniva a cena (anche lei ischitana e trapiantata a roma e quindi, anche qui, un'altra cricca pazzesca:))... uhm, quasi quasi le faccio mangiare friulano! Oltretutto ne sarebbe nata una versione allegramente gratinata in forno... visto che a seguire le mappe sul telefonino capita perfino di perdersi e così, nell'attesa, c'è chi pensa di versare i ravioli in una teglia imburrata, poco pangrattato e vai di grill per davvero pochissimi minuti (e questa cosa ricordatevela se, come me, non amate spignattare all'ultimissimo momento, con gli ospiti già arrivati e tutto il resto:)). E invece sabato, pranzo a due molto più veloce ed estemporaneo del solito (causa 3001 preparazioni di lievitati salati, semidolci, poi frittatine e roba simile: insomma, si lavorava parecchio), un semplice tuffo in acqua bollente di cjalsone già pronti e comodamente surgelati per i casi di necessità... e lunga vita ai Cjalsone: mai vista una pasta più semplice da lavorare, stendere, maneggiare, per non tacer del vino! L'amica friulana raccomandava uno Chardonnay affinato in barrique e quindi tanto ho fatto: trovato uno splendido esemplare dal mio [spacciatore](#) di fiducia, nordicamente firmato [Elena Walsh](#) che però tanto friulano non è, ma sarete d'accordo con me sul fatto che la commistione rappresenti il vero sale in cucina... per cui lunga vita a tutti! :))



Cjalsons rustic (per 4-6 persone)

(così come la racconta Rossella sul suo blog)

Per la pasta

300 gr di patate
200 gr di farina 00
1 uovo (di 75gr)
noce moscata (una spruzzata)
1 ciuffo di prezzemolo

Ho lessato le patate in acqua inizialmente fredda e poi portata al bollore con le patate dentro. Non ho aggiunto sale. Lessate le patate, le ho spelate a caldo e le ho schiacciate ben bene con la forchetta, dentro la ciotola da lavoro. Le ho fatte raffreddare. Poi ho aggiunto l'uovo, la farina, la noce moscata e ho lavorato il tutto con le mani. Per ultimo ho aggiunto il prezzemolo tagliuzzato. Ho fatto riposare per 20-30 minuti.

Per il ripieno

300 gr di salsiccia
mezzo bicchiere di vino bianco secco (circa 75 gr)
1 uovo sbattuto

Le istruzioni originali non riportavano l'uovo. Io l'ho lavorato con la carne della salsiccia sbriciolata. Ho mescolato carne ed uovo con la salsiccia amalgamandoli. Ho acceso il fuoco e messo nella padella la carne, dopo un minuti ho aggiunto il vino. Ho mescolato e ho cotto fino a completa evaporazione del vino. Ovviamente, ho mescolato di tanto in tanto la carne. Ho fatto raffreddare il ripieno.

Ho steso la pasta infarinando bene il tavolo e ho tagliato dei cerchi di 6 cm di diametro. Ho messo in mezzo ai cerchi mezzo cucchiaino di carne e ho chiuso. Lo ammetto! Ho chiuso in maniera molto rustica, perchè volevo un piatto rustico e casalingo al massimo.

Intanto, ho scaldato l'acqua. Ho messo in acqua calda un po' di Cjalsons e li ho fatti cuocere per 2-3 minuti.

Per il condimento

200 gr di ricotta fresca
1.5 dl di latte
pepe in grani

Ho mescolato in una ciotola il latte con la ricotta, ma andrebbe meglio frullare il tutto. Ho versato il condimento sopra i Cjalsons già impiattati e ho macinato il pepe sul momento.





SenzaPanna

Senza Panna

26 ottobre 2010



Cjalsòn Rustic
Ce l'ho fatta!

[Rossella](#) mi aveva invitata a partecipare a questa raccolta e io l'avevo aderito volentieri, poi come succede a volte il tempo è volato e non avevo ancora meso la mia versione.

Adesso la scadenza ([2 novembre](#)) è vicinissima, mancavano solo i miei [Cjalsòns](#).

Per i dubbi su come usare l'uovo del ripieno, che era tra gli ingredienti ma non nelle istruzioni, e su quanta salsiccia mettere nel ripieno mi sono affidata a [Rossella](#).

L'impasto è velocissimo da fare, quello che resta si può mettere in congelatore e riutilizzarlo in seguito.

Ho seguito anche io la ricetta riportata nel libro [Vecchia e](#)

[Nuova cucina di Carnia di Gianni Cosetti](#) che indica appunto Rossella e come dice lei basta un'ora in tutto. La versione originale prevede la polmona affumicata, una sorta di cotechino con polmone, qui introvabile quindi ho optato per una salsiccia e ho voluto dare il profumo di affumicato con il tè Lapsang Souchong. Cjalsòns rustic



Ingredienti per 4-6 persone

Per la pasta

300 gr di patate

200 gr di farina 00 (**ho aggiunto un cucchiaino di farina 0**)

1 uovo (di 75gr)

noce moscata (una spruzzata)

1 ciuffo di prezzemolo

Lessare le patate senza sale partendo dall'acqua fredda. Sbucciarle calde e passarle al setaccio, far raffreddare e aggiungere uovo, farina, noce moscata lavorando bene il tutto e aggiungendo il

prezzemolo tritato alla fine. Far riposare per 20-30 minuti. Per il ripieno

300 gr di polmona affumicata (**non avendola ho usato la salsiccia**)

mezzo bicchiere di vino bianco secco (circa 75 gr) (**l'ho sostituito con tè Lapsang Souchong affumicato**)

1 uovo sbattuto



Per il ripieno rosolare in un tegame la salsiccia sbriciolata, bagnare con il tè Lapsang Souchong affumicato e far evaporare. Quando il composto è freddo aggiungere l'uovo.

Stendere la pasta, tagliare dei cerchi con diametro di 6 cm. Mettere al centro un po' di composto e chiudere bene. Lessare i Cjalsòns per 2-3 minuti e condire con:

200 gr di ricotta fresca (**ho usato pecora**)

1.5 dl di latte (o quanto basta)

pepe in grani

ma che ti sei
MANGIATO?



Mescolare in una ciotola il latte con la ricotta passata al setaccio.
Versare il condimento sopra i Cjalsòns già impiattati e macinare il pepe al momento.

In abbinamento si consiglia lo Chardonnay affinato in barrique, io ho voluto provare il tè Lapsang Souchong, ovviamente non zuccherato.

La prossima volta proverei una [Schlenkerla](#), chissà se ci sta altrettanto bene.



So Long and Thanks for all the Food

everything's food: life, bread, soul



So long and tank for all the food

[I Cjalsòns e l'arte di andare in bicicletta](#)

October 28th, 2010



©So Long and Thanks for all the Food 2010

Lo so, lo so, era lo zen in un famoso libro.

Ma la metodicità di una ricetta antica, che si tramanda e non ha bisogno di sperimentazioni, ha un potere come calmante su di me, oggi più che mai.

Nulla da aggiungere nè da sottrarre: pochi gesti ripercorsi da mani esperte, da mani altro e da mani che entrano immediatamente in sintonia con passaggi e fasi di lavorazione.

Un po' come Gump, che corre corre corre e poi di botto si ferma perchè 'sono un po' stanchino': ecco, io oggi di continuare a correre, rincorrere ed incorrere, ne avrei punto voglia.

Pensato, detto, fatto. Impasto, in glicine 'chè queste piccole patate colorate mi ritrovo fra le dita più spesso di quanto io stessa non sia disposta ad ammettere, ed ho voglia di quel verde spigoloso che per stagione è stato sostituito da toni più caldi e ammorbiditi.

Che Cjalsòns rustic e violettini siano, che paprika verde li dissacri e che [Rosella](#) ci faccia conoscere ancora un pezzetto- di G. Cosetti, di pasta, di pane e di vino- di sè.

INGREDIENTI X 4/6

Pasta:

300gr patate viola

200gr farina00

1 uovo codice 0

1 pizzico noce moscata

prezzemolo (quello dell'aiuoleta odorosa era terminato, e non mi andava di comperarne imbustato; quindi omesso)

Ripieno:

100gr salsiccia sbriciolata

1/2 bicchiere vino bianco

1 uovo sbattuto

1 pugno mollica di pane (mi piaceva l'assonanza con una fantomatica scarpetta per raccogliere i succhi)

Condimento:

ma che ti sei
MANGIATO?



200gr ricotta fresca

200ml latte

paprika verde in scaglie

Preparare la pasta: lessare le patate in abbondante acqua, lasciarle raffreddare, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate.

Impastare il composto con la farina, il prezzemolo, la noce moscata e l'uovo sino ad ottenere una palla elastica.

Preparare il ripieno: privare la salsiccia del budello, sbriciolarla e rosolarla in padella sfumando con vino bianco sino a cottura.

Preparare il condimento: intiepidire il latte e stemperarvi la ricotta.

Stendere la pasta in uno strato sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliare dei dischi di 6 cm di diametro, quindi porre al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegare i dischi e richiuderli bene premendo i bordi.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolarla e condirla con la salsina completando con i fiocchi di paprika verde.



ma che ti sei
MANGIATO?



Ale only kitchen

tutto quello (o quasi) che mi piace creare ai fornelli...

Ale only Kitchen

lunedì 1 novembre 2010

[Cjalsòns rustics](#)

Dei Cjalsòns ne avevo sentito parlare, ma non li avevo mai mangiati prima d'ora. Il contest di [Rossella](#), nel suo sito "[Ma che ti sei mangiato](#)", mi ha finalmente dato l'input per prepararli. A [Rossella](#) è venuta l'idea di questo evento, leggendo la biografia di Gianni Cosetti, chef premiato con una stella Michelin per il suo ristorante Roma di Tolmezzo. Per saperne qualcosa in più, andate a visitare il sito di [Rossella](#)... I

Cjalsòns, preparazione tipica del Friuli Venezia Giulia*, sono dei ravioli particolari, con abbinamenti dolce-salato insoliti.

Tra le ricette proposte per il contest, ho optato per quella che più poteva essere gradita in casa. A me piacciono gli abbinamenti inusuali dolce-salato, ma in casa mia un pò meno... e la scelta è quindi caduta sui Cjalsòns Rustics. Ho apportato alcune modifiche: la prima è quella della pasta, che prevedeva le patate, ma quando sono andata in cantina a cercarle, mi sono accorta di non averne più... eppure in casa non mancano mai! Ma ormai volevo prepararli e ho deciso di utilizzare la pasta matta prevista in altre ricette. Ho cambiato anche qualcosa nel ripieno. la polmona non avrei saputo dove trovarla... così l'ho sostituita con la salsiccia (prevista come alternativa), a cui ho aggiunto della cipolla rossa e degli spinaci e non ho messo l'uovo. Il condimento è stato quello previsto dalla ricetta! Risultato: buonissimi!!!!



Ingredienti per 45 cjalsòns

per la pasta:
250 gr. di farina
acqua tiepida q.b.
sale q.b.
un cucchiaino d'olio exv

per il ripieno:

ma che ti sei
MANGIATO?



150 gr. di salsiccia
150 gr. di spinaci cotti
1 cipolla rossa piccola
½ bicchiere di vino bianco
olio exv q.b

per il condimento:
200 gr. di ricotta fresca
2 dl di latte fresco
pepe verde fresco in grani

Preparare la pasta matta mettendo la farina, il sale e l'olio in una ciotola, unire l'acqua, poco per volta. La consistenza giusta deve essere simile a quella per la pasta all'uovo. Continuare a lavorare sulla spianatoia fino ad avere un composto liscio. Coprire con pellicola e far riposare mentre preparate il ripieno. Tritare finemente la cipolla e metterla in un tegame con poco olio su fuoco basso. Farla diventare trasparente (se serve unire poca acqua così non brucia), unire la salsiccia sbriciolata, rosolare e sfumare con il vino. Unire gli spinaci, far insaporire brevemente, poi passare grossolanamente al mixer e far raffreddare. Stendere la pasta sottile (matterello o con la macchina), sulla spianatoia infarinata e tagliare dei dischi di 6 cm di diametro con un coppapasta. Porre al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno e ripiegare i dischi ottenendo una mezzaluna. Sigillare con i rebbi di una forchetta.



Cuocere in acqua bollente salata per pochi minuti e scolare. Mentre cuociono i Cjalsòns, preparare il condimento: scaldare il latte, unire la ricotta e frullare. Servire con la crema di latte e ricotta, e spolverare con il pepe pestato grossolanamente in un mortaio.

*2-11-2010

Oggi mi ha scritto la mia cara amica Nicoletta, che conosce molto bene la Carnia, terra d'origine di questi ravioli, e mi ha spiegato che i veri Cjalsòns sono quelli con ripieno di dolci o erbe, soprattutto di montagna. Mi ha

anche scritto che un tempo, sui monti, questo era il piatto tipico dei matrimoni e delle feste. Nel ripieno c'erano uvetta, cioccolato e altri ingredienti ricchi, ed ogni paese aveva la sua ricetta. Per dimostrare che l'occasione era unica, venivano utilizzati prodotti costosi. Si utilizzava anche un altro formato, una specie di fagottino appiattito molto scenografico. Ecco, adesso sono ancora più curiosa di avere una sua ricetta... :-)

Grazie Nik per il tuo contributo!





Percorsi di vino

[Oggi non si beve vino ma si mangiano Cjalsòns rustici](#)

Non sono un foodblogger, non sono bravissimo a cucinare ma non potevo tirarmi indietro alla richiesta di Rossella di Ma che ti sei mangiato che, circa due mesi fa, chiedeva a tutti i blogger di partecipare ad una importante iniziativa: far conoscere i **Cjalsòns**.

Cjache? I Cjalsòns non sono altro che una sorta di agnolotti della zona della Carnia, dentro il Friuli, che, passati nel dimenticatoio, sono stati riscoperti da Gianni Cosetti, chef stellato friulano che ha condotto con successo il Ristorante “**Il Roma**” a Tolmezzo anticipando la moda del cibo locale e tradizionale già negli anni Ottanta.

Riprendendo le vecchie ricette di Gianni Cosetti, tutto lo staff di [Percorsi di Vino](#), cioè io e Stefania, si è cimentato nella preparazione dei **Cjalsòns rustici**, i più semplici e gustosi da preparare anche grazie ai preziosi [consigli](#) di Rossella che vado ad elencare.

La ricetta

Ingredienti per 4-6 persone

Per la pasta

300 gr di patate
200 gr di farina 00
1 uovo (di 75gr)
noce moscata (una spruzzata)
1 ciuffo di prezzemolo

Ho lessato le patate in acqua inizialmente fredda e poi portata al bollore con le patate dentro. Non ho aggiunto sale. Lessate le patate, le ho spelate a caldo e le ho schiacciate ben bene con la forchetta, dentro la ciotola da lavoro. Le ho fatte raffreddare. Poi ho aggiunto l'uovo, la farina, la noce moscata e ho lavorato il tutto con le mani. Per ultimo ho aggiunto il prezzemolo tagliuzzato.

Ho fatto riposare per 20-30 minuti.





Mani in pasta

Per il ripieno

300 gr di salsiccia
mezzo bicchiere di vino bianco secco (circa 75 gr)

Dopo aver sbriciolato la salsiccia, ho acceso il fuoco e messo nella padella la carne alla quale, dopo due minuti, ho aggiunto il vino bianco, una passerina di Terenzi. Ho mescolato e ho cotto fino a completa evaporazione del vino.

Ho fatto raffreddare il ripieno.

Ho steso la pasta infarinando bene il tavolo e ho tagliato dei cerchi di 6 cm di diametro. Ho messo in mezzo ai cerchi mezzo cucchiaino di carne e ho chiuso

Intanto, ho scaldato l'acqua. Ho messo in acqua calda un po' di Cjalsons e li ho fatti cuocere per 2-3 minuti.



L'impasto a riposo



Ripieno work in progress

ma che ti sei
MANGIATO?





Stefania e i suoi Cjalsòns



Per il condimento

200 gr di ricotta fresca
1.5 dl di latte
pepe in grani

Ho mescolato in una ciotola il latte con la ricotta, ma andrebbe meglio frullare il tutto.

Ho versato il condimento sopra i Cjalsòns già impiattati e ho macinato il pepe sul momento.



Et voilà!!!

Visto la grassezza del condimento e del ripieno, ho pensato di abbinare i Cjalsòns rustici con delle bollicine di bella struttura. La scelta è caduta sul [Prosecco Millesimato](#) di Bele Casel, davvero ottimo su un piatto del genere.

Prosit!

ma che ti sei
MANGIATO?





Diario di una Passione

com'è nata e come cresce

Diario di una passione

Cjalsons rustics, ravioli rustici della Carnia
dom, ott 31, 2010

Primi

Cjalsons questi sconosciuti, sono felice che ora tanto sconosciuti non sono più e di questo devo ringraziare



[Rossella](#), che mi ha proposto il suo contest sulla cucina della Carnia, in particolare sui ravioli o cjalson appunto.

Tra le 6 ricette tratte dal libro di Gianni Cosetti “Vecchia e nuova cucina di Carnia”, ho scelto quella dei rustics, ma a considerare da come sono piaciuti (sono stati il nostro pranzo della domenica), credo che proverò presto anche le altre ricette.

Qualche variante l’ho apportata ma solo per mancanza degli ingredienti originali come la polmona, sostituita con la salsiccia.

Il prezzemolo previsto nell’impasto è diventato una guarnizione, ma questo solo per dimenticanza 😊

[Qui](#) troverete tutti i dettagli, ma affrettatevi il contest scade il 2 novembre !

Il condimento dei cjalson sposa alla perfezione con il ripieno ricco di sapore, la dolcezza della crema di ricotta smorza la sapidità della salsiccia e conferisce al tutto delicatezza.

Non sono molto brava con gli abbinamenti come la nostra [Wine tutor](#) (evvaiiii), ma con questo piatto abbiamo bevuto un Montepulciano d’Abruzzo colline teramane delle cartine “[La Quercia](#)”, *Il Montepulciano La quercia e’ un vino rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo intenso caratteristico e sapore sapido e corposo.*

Due bicchieri neri guida Gambero Rosso, due stelle guida Veronelli, oscar qualità/prezzo Gambero Rosso e diploma di medaglia d’oro Pramaggiore 2008.

Prima o poi mi deciderò a fare un corso da sommelier, forse prima 😊

La ricetta è quella originale di Gianni Cosetti.

Ingredienti per circa 24 Cjalson

per la pasta

300 gr. di patate

200 gr. di farina 00

1 uovo

noce moscata q.b.

un ciuffo di prezzemolo

Per il ripieno

100 gr di polmona affumicata o salsiccia

1/2 bicchiere di vino bianco

1 uovo sbattuto

Per il condimento

200 gr. di ricotta fresca

200 ml di latte

pepe in grani

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l’uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo.

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la polmona fresca (o la salsiccia) sbriciolata, bagnatela con

ma che ti sei
MANGIATO?



il vino bianco e lasciate evaporare.

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi.

Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sei cialsòns caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente nel mortaio.



ma che ti sei
MANGIATO?



Recipe Blog

It's a food, cookery and cuisine blog aimed at delighting you with cooking videos, recipes and maybe music. I don't know how I'll include music, but I promise I'll try.

Eat with Daniel

[Cjalson Recipe](#)



This is the first time I've joined up with other food bloggers in a recipe. I'm quite excited about the whole thing and it feels quite special to be part of something like this, and to give my interpretation of the dish and share it with a lovely community.

This has been set up by a lovely lady called Rosella, who is based in Italy. She has based the event around the life and work of Gianni Cosetti, holder of a Michelin starred restaurant in the north of Italy; 'Il Roma'. He trawled the local area to collect traditional recipes for 'cjalsons', and Rosella is doing likewise with bloggers from all over the world.

To describe caljons, I'd say they were a cross between a filled pasta and a gnocchi, considering the dough has flour, egg and potato. They're also incredibly similar to pierogi, or other eastern European dumplings.

Regardless, these things are devilish to get right, but incredibly versatile little things that can be filled with whatever the mind can conceive of.

Quite against the whole theme of her endeavours, I've gone and made my own version, but tried to keep in the spirit the cjalson.

Immediately after I read the rules and recipes, I was interested in making sweet dumplings, but couldn't stop thinking about meat. So I've gone for a combination of the two, with what I imagine is a Moorish influence. To make matters worse, I've gone even further away from the spirit of the whole recipe and did a little experiment with a thicker dough and a different cooking method (read deep fried).

So, one recipe in the spirit of the competition and another as a bonus. If it was a competitive competition, I know I would have already won a prize for the shittest pictures...but regardless; without further ado, I give you my version of the cjalson.

Anyone that wants to read up a little more on Gianni Cosetti, the cjalson or Friuli and can read Italian or use a browser translator then follow the links below...

<http://tinyurl.com/29cs5xe>

<http://machtetiseimangiato.com/>

<http://www.nytimes.com/1997/05/11/travel/an-italian-enclave-of-wine-and-ham.html?scp=1&sq=gianni+cosetti&st=nyt>

<http://www.turismofvg.it/en-US/homen.html>

For the rest of you here is your ingredients list...

For the dough...

200g plain flour

300g of cooked potatoes, mashed

1 egg

Salt and pepper

For the filling...

The meat of two Italian sausages, skinned (I chose one with plenty of fennel in it)

4 chicken livers

Half a glass of good white wine

2 cloves of garlic, smashed and chopped fine



Good amount of fresh thyme, say a tablespoon full
 Zest of half a lemon and a small twist of the juice
 Zest of half an orange and a small twist of the juice
 Tbsp and a half of raisins and the same of flaked almonds
 For the sauce...
 4 or 5 tbsp of ricotta
 Dash of milk
 A couple of handfuls of spinach
 A few gratings of nutmeg
 Salt and pepper

There are your ingredients, now here are your cooking instructions...

Take your cooked potatoes and bash them through a sieve, which will give you a lovely smooth purée. You should probably do this after you pass your flour through a sieve. Combine the two, then add an egg, a little seasoning, and start mixing it all together. Give it time and a little effort and it should come together into a lovely smooth dough. If the mixture is still a little wet no matter how much you knead it, then add a bit more flour. Dough making, pasta making; it's all about instinct and feeling. Sometimes the mix will be perfect, sometimes it needs adjusting. Just trust your instincts and you'll be fine. When you've got that lovely smooth dough, set it aside under cling film until you're ready to use it.

So now we get on with the filling....

Heat a little olive oil and a generous knob of butter up over a medium heat and when it starts to shimmer and shift in the pan, add your sausage meat. Brown a little, then add the livers. After a couple of minutes, knock up the heat and pour in the wine, add the zests and the garlic. Allow the wine to bubble and reduce, and add your almonds and raisins, a little twist of lemon juice, and another of orange. When the mixture has turned from wet to moist, add your thyme and take it off the heat. Allow the mixture to cool to room temperature before you use it.

Now to roll out your dough. Flour your surface well, and your rolling pin. If you have a pasta machine, all the better. I don't. We're looking to get this thin, thin, thin. Too thick and you'll have a tough dumpling, but too thin and it'll split and leak when you boil them up. I cut mine out with the rim of a cup because I have no decent kitchen equipment, but use whatever you have in your possession that is round.

Fill the dough with your cooled filling and close them up by folding around the filling and pinching them shut. Keep making them until you run out of your filling.

When you're ready to cook, put some salted water on to boil. It's a good time to get on with your sauce now, as the cjalsons will take a few minutes and so will the sauce. I served up five per serving, but believe me, as much as we tried we couldn't finish them, however delicious we found them. I would advise three per serving.

They only need to be boiled for a couple of minutes, and they'll be ready when they start to float on the surface. To test, it won't hurt pulling one out and eating it. The dough should be silky and lovely and heavenly. If it isn't, you've either got everything entirely wrong or it needs a little more cooking.

So while they're boiling away, bring a fresh pan up to heat and add your milk, then when it heats a little, add your ricotta, a couple of gratings of nutmeg and the spinach. When the spinach comes down, shrivels and shrinks, taste and adjust the seasoning. You want it the consistency of a good cream sauce. If it's too thick add a dash more milk and re-adjust the seasoning.

That's it. Enjoy them. Or is that it? Do you want in on the bonus round?
BONUS ROUND!!! Fried Cjalsons



It isn't much of a bonus round, just a different cooking method. I couldn't help but want to try this out. If you'd like to do similar, then you'll need exactly the same ingredients as above minus the sauce ingredients. But do add some oil. You can cook these shallow fried or deep fried. It's up to you. They'll be delicious either way. Just bring some oil up to a good temperature and fry your dumplings. Rather than that rich ricotta sauce, all these need is a short drain on some kitchen paper and a little squeeze of lemon juice. They're good hot or cold as well.





Rachel's bite

Saturday, October 30, 2010

[Cjalsòns rustics](#)



What are Cjalsòns? I'd describe them as a type of dumpling. But I didn't know until I played with this recipe and made them for myself. And I did so because Rossella of [Ma che ti sei mangiato?](#), and Italian food blog, [asked us to all try them](#).

We had a lot of fun converting the measurements and trying to figure out the recipe. I guess I am used to recipes with more detailed information. For example, "some parsley" is usually measured. But we were laughing and guessing so it was a fun evening.

I don't know that you need to cook the potatoes as specified in the recipe - feel free to peel and cook them any way you like. The starting point is just to have some cooked and mashed potatoes.

I'm not sure how many these were supposed to make, but we got about 14 Cjalsòns and could have had 2 or 3 more with the extra dough we had left over.

The original recipe I received is European so I have converted everything into ounces and cups and shared below. Hope I did it right... it turned out okay so I must have done it okay.

I'm looking forward to the roundup to see how everyone else fared attempting to make these!

Cjalsòns rustics

Rustic pirogi

Adaptation of a traditional recipe

For the dough:

10.5 ounces potatoes

1 2/3 cup flour

1 egg

a pinch of nutmeg

some parsley

For the filling:

3.5 ounces sausage

1/2 glass of white wine

1 beaten egg

For the dressing:

1 2/3 cup ricotta



3/4 cup milk
pepper

Prepare the dough by boiling the unpeeled potatoes. Afterward, peel the potatoes & pass through a sieve and allow to cool. Then mix them with the egg, flour, nutmeg and parsley.

To make the filling, in a pan saute the crumbled sausages, moisten with white wine and let evaporate.

Roll out the dough onto a floured pastry board (or surface) making sure it does not stick. Cut discs of 6 cm in diameter, & place at the center of each a spoonful of filling.

Fold the discs in half and close them by pressing the edges well.

Cook the discs in boiling salted water for several minutes, then drain.

Separately prepare a warm whipping cream made of ricotta and hot milk. Pour this sauce on each plate, place the six warm Cjalsòns on the sauce and sprinkle with freshly crushed coarsely ground pepper.



MENUTURISTICO
DI CIBO, DI LIBRI, DI VIAGGI, DI FOTO



MenuTuristico

... followed the army on
Forces driving the Germans t.
... throughout the war period,
and volunteering in the evening wa
... did everything they
... driving the
... throughout the war
... volunteering in the even

Menu turistico

Domenica 31 ottobre 2010

[Meglio tardi che mai... i Cjalson](#)



Con calma...

In zona Cesarini, arrivo sul filo di rasoio al Contest di Rossella di [Ma che ti sei mangiato?](#), tutto dedicato ai cjalson, tradizionali ravioli di pasta di patate e farina, tipici della Carnia, secondo le ricette della zona, rivisitate da Gianni Cosetti, uno degli chef più famosi del Friuli, il cui ristorante, il Roma di Tolmezzo, fu uno dei primi in quella regione a conquistare la stella Michelin. La pasta in casa è uno dei [progetti con cui inizio ogni nuovo anno](#), e se avete fatto i lettori zelanti e siete andati a leggervi il post linkato sopra, non

dovete fare poi un grosso sforzo per capire che abbiamo rischiato di fare una porca figura vera, rinunciando a partecipare al contest.

Epperò, siccome esiste un dio anche per chi proprio con l'imperia non ci acchiappa e col mattarello meno che mai, prima la Rossella ha prorogato la scadenza e poi, quando proprio non sapevo più che pesci pigliare, è apparsa la Mapi, con tanto di valigione in stile Mary Poppins ed ombrellino (quello zebrato, ma [ci saremmo stupiti del contrario....](#)): e insomma, per farla breve, questi cjalsons sono stati fatti ed anche mangiati- e, quel che più conta- ci sono anche piaciuti.



Per cui, un grazie a Rossella per aver ideato questo contest e un monumento alla Mapi per avermi salvato quel che resta della faccia.

Ed ora, la ricetta

ma che ti sei
MANGIATO?



CJALSON RUSTICI

Per la pasta

300 gr di patate

200 gr di farina 00

1 uovo

noce moscata

prezzemolo

ripieno

Per il ripieno

300 gr di salsiccia

mezzo bicchiere di vino bianco secco (circa 75 gr)

Far lessare le patate con la buccia, dopo averle lavate e strofinate bene, per togliere ogni residuo terroso, in acqua salata. Sbucciarle quando sono ancora calde, passarle allo schiacciap patate ed impastarle con la farina, l'uovo e il prezzemolo tritato. Aggiustare di sale e far riposare una mezz'oretta.

Nel frattempo, preparare il ripieno.

Far andare in padella la salsiccia spellata con mezzo bicchiere di vino bianco e far asciugare bene. Frullare la salsiccia con un po' di impasto dei cjalson.

La ricetta non prevede questo passaggio, ma serve per legare il ripieno che altrimenti rischia di finire da tutte le parti, a causa della grumosità del grasso della salsiccia. C'è chi ha legato con un uovo, qui abbiamo preferito frullare, ammorbidendo con un po' di impasto.

Stendere la pasta piuttosto sottile, tagliarla a rondelle con un coppa pasta dai bordi scanalati, mettere al centro un cucchiaino di ripieno, ripiegare i lembi come da foto, schiacciando bene con le dita, per farli aderire.

Far cuocere i cjalson in acqua bollente salata e scolarli quando salgono in superficie.

La ricetta tradizionale li vuole conditi con una salsa ottenuta frullando 200 g di ricotta con 150 ml di latte e una bella macinata di pepe: noi abbiamo usato del burro fuso con dei semi di papavero e ci sono piaciuti ugualmente.





Cuciniamo noi

Cjalsòns rustics



Ho letto tardi del Blog Event di [“Ma che ti sei mangiato”](#) che propone un piatto tipico del Friuli e quindi posto anche se oltre alla scadenza, perchè il piatto mi incuriosiva molto. I Cjalsòns sono uno dei piatti tipici della regione Friuli Venezia Giulia. Sono una sorta di ravioli, ma anche di gnocchi ripieni. Le ricette proposte da Rossella sono tratte da [“Vecchia e Nuova Cucina di Carnia”](#) di [Gianni Cosetti](#).

Non avevo mai sentito parlare di questo piatto e così ho sperimentato la ricetta classica, che riporto qua sotto. Io ho fatto solo alcune piccole scelte: ho usato la salsiccia, e il pepe rosa in grani per finire.

Preparate la pasta lessando le patate ben lavate

con la buccia, pelatele, passatele al setaccio e

lasciatele raffreddare, quindi impastatele con l'uovo, la farina, la noce moscata ed il prezzemolo.

Per fare il ripieno, rosolate in un tegame la polmona fresca (o la salsiccia) sbriciolata, bagnatela con il vino bianco e lasciate evaporare.

Stendete la pasta sottile sulla spianatoia infarinata e badando che non si attacchi tagliate dei dischi di 6 cm di diametro, quindi ponete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno.

Ripiegate i dischi e richiudeteli bene premendo i bordi.

Cuoceteli in acqua bollente salata per alcuni minuti, quindi scolateli.

A parte preparate una crema tiepida frullando la ricotta col latte caldo; versate su ogni piatto questa salsa, sui cjalsòns caldi e spolverate con pepe appena pestato grossolanamente nel mortaio.

Ingredienti:

per la pasta:

300 gr di patate

200 gr farina 00

1 uovo

noce moscata

1 ciuffo di prezzemolo

per il ripieno:

100 gr di polmona fresca affumicata o salsiccia

½ bicchiere di vino bianco

1 uovo sbattuto

per il condimento:

200 gr di ricotta fresca

2 dl latte

pepe in grani





Cream Puffs in Venice

[Cjalsòns: Something New.](#)

Date: Nov. 20th 2010

Tags: [italian food](#), [Italy](#) and [pasta](#)



As much as I like to think I know a lot about “Italian food”, the fact is that the older I got and the more familiar I become with Italian life, the more I realize that I actually know very little about the astonishing variety of dishes that fall under that umbrella.

Case-in-point: this past summer I was contacted by the lovely Rossella of the blog [Ma che ti sei mangiato?](#). She asked me if I wanted to participate in a blog event dedicated to a specialty of the northern Italian region of Friuli Venezia Giulia. The specialty in question is a type of stuffed dumpling known as *cjalsòn*.

I’m always eager to learn about new Italian dishes so of course I said yes. In due time, Rossella sent along an information package that included numerous *cjalsòn* recipes that we could try, as well as some background information about the dumplings.

Rossella decided to organize the blog event after reading the biography of [Gianni Cosetti](#), a renowned Friulian chef.

Of all the recipes provided, I chose to make one called *Cjalsòns Rustics*.

What is especially interesting about this dough used for these dumplings, is that it’s made with potato and flour. In fact, while making the dough, I almost felt like I was making gnocchi-dough. However, instead of cutting and rolling gnocchi, I rolled out the dough and cut out rounds to be filled.

The *cjalsòns* were stuffed with a sausage filling and topped with a sauce of ricotta.

While they were good, for me the most remarkable part of this recipe was definitely the dumpling dough.

The texture of the dough, once cooked, was very supple. The *cjalsòns* were deceptively light, though. While I felt like I could eat a plate full, the potato/flour dough make these little lovelies quite filling.

I’m very thankful to Rossella for including me in this event. As I watch another year slowly come to an end, there is no question that learning about *cjalsòns* has been of my favourite food lessons of 2010!

Ciao!

Cjalsòns Rustics

Note: This is one of the recipes included in the package that Rossella sent me and the one that I used when I tried these dumplings. I made a few alterations, noted below. I also revised the directions slightly to reflect what I did when making the cjalsòns

For the dough:

300 g. potatoes

200 g. flour

1 large egg

a pinch of nutmeg (I did not use nutmeg)

some parsley (used 2 chopped tablespoons of parsley)

For the filling:

100 g. sausage (or fresh lung) (I used spicy sausage)

½ glass of white wine

1 large egg, beaten



For the dressing:

200 g. fresh ricotta

1/4 cup heavy cream

pepper (I did not use pepper because I used spicy sausage)

Directions:

1. Boil the potatoes with the peel on. Once cooked, remove from the water and allow to cool until potatoes can be handled. Peel the potatoes and put them through a ricer. Add the egg, flour, nutmeg (if using) and parsley. Mix until the dough comes together into a ball. Set aside and cover with a cloth while you prepare the filling.
2. To make the filling, in a pan saute the crumbled sausage (or fresh lung), moisten with white wine and cook until the wine evaporates. Let the filling cool slightly. Meanwhile, place a large pot of water to boil. Salt the water generously once it boils.
3. Roll out the dough onto a floured surface. If necessary, be generous with the flour so that the dough doesn't stick. Cut out rounds that are roughly 6 centimetres in diameter. Place a spoonful of filling at the centre of each disc.
4. Fold the discs in half and close them by pressing the edges well. (If necessary, wet the edges before sealing to help form the seal.)
5. Cook the dumplings in the boiling salted water for several minutes, then drain. (I cooked the dumplings for about 4 minutes.)
6. In a large pan, over low heat, warm the heavy cream and ricotta. Whisk the sauce gently to break up the ricotta and ensure that you have a smooth consistency. Allow the sauce to simmer for a few minutes and salt to taste.
7. Once the cialsòns are cooked, drain and add to the pan with the ricotta sauce. Serve immediately and enjoy.



Cjalsòns Krofin di Timau

Agnolotti di Timau
Ricetta tipica originale

COSA SERVE

60 minuti

per la pasta
250 gr di farina 00
acqua tiepida
sale qb
1 uovo per spennellare

per il ripieno
300 gr di patate
1 cipolla
50 gr di burro
20 gr di cannella in polvere
100 gr di uvetta sultanina
100 gr di zucchero
un pizzico d sale e pepe
un pizzico di menta secca

per il condimento
80 gr burro
100 gr ricotta affumicata

COME FARE

Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti.

Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta, lo zucchero, la menta e la buccia di limone grattugiata ed aggiungete sale e pepe.

Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno.

Spennellate così i dischi con l'uovo sbattuto, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi.

Buttate i cjalsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con burro fuso, ricotta grattugiata, un pizzico di cannella e poco zucchero.

COSA BERE

Muller Turgau



Link ai post

Grazie a:

[Dopo la pioggia](#), ecco come mettere le mani in pasta e mieterne un successo 😊

[Amara dolcezza](#), che dai Cjalsòns rustici si è orientata verso questi

[Qualcosa di rosso](#) si è buttata su un super Cjalsòns riveduto e corretto

[Juls' Kitchen](#) non poteva che scegliere un Cjalsòns un po' particolare e raccontarlo [anche in inglese](#).

Una sola anticipazione usa del miele al tartufo

[Pareti di zucchero](#), che nonostante abbia assaggiato i miei biscotti, mi ha seguita anche in questa avventura dei Cjalsòns 😊

[La femme du chef](#), da Parigi con amore e con tanti ricordi del Friuli

[Bell'Alimento](#), con grande mio onore si è unita e mi ha pure aiutato con l'inglese. Go Girl! (è sua la foto di questo post)

[Nel Paese delle stoviglie](#), quanto amo questa ragazza per il suo stile anche in fatto di Cjalsòns

[My pane burro e marmellata](#), che ci parla anche delle Donne di Carnia

Last but not least, [Casca a Fagiolo](#), che presenta anche Timau.

ma che ti sei
MANGIATO?



IL
BLOG
SARA DIR

SARABLOG
DI RIL

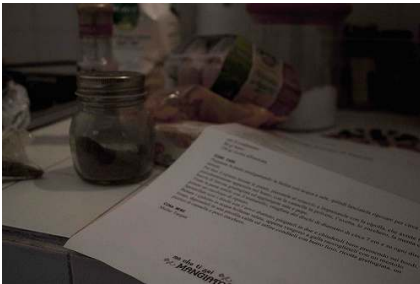
SARA
IL DI BLOG

Dopo la pioggia

[Cjalsòns Krofin di Timau](#)

settembre 29, 2010

Cjalsòns Krofin di Timau: molto pressapoco, diciamocelo. Perché a dire il vero non penso di averli mai mangiati, fatti secondo i crismi, questi Cjalsòns. Ma come potevo non rimanere tentata dall'[invito di Rossella](#) a provarci? Specie poi dopo aver sentito le risate sarcastiche di mamma al telefono 😊 (beh, non sono notoriamente una cuoca provetta...). I Cjalsòns sono un tipico piatto della cucina carnica ed esistono in molte varianti, dolci e salate, ma nel sito di Rossella risponderete a tutte le vostre curiosità a riguardo.



Non a caso Rossella mia ha spedito un sacco di ricette, ma alcune richiedevano erbe varie che in questa stagione non si trovano facili, altre prevedevano la ricotta (e io e il formaggio non andiamo d'accordo), o ingredienti strani (tipo sta "polmona"). Così alla fine ho deciso di provare i **Cjalsòns Krofin di Timau**. La ricetta ovviamente ha subito modifiche necessarie non avendo io... la bilancia 😊

Quindi veniamo agli **ingredienti** utilizzati (in corsivo le Sara-varianti):



PASTA:

250 gr di farina 00

acqua tiepida

sale qb (*tipo un cucchiaino scarso dico io*)

1 uovo per spennellare (*io non ho spennellato a dir il vero*)

RIPIENO:

300 gr di patate (*o a occhio 4 patate medie*)

1 cipolla

50 gr di burro (*questo me lo sono proprio dimenticato!!*)

20 gr di cannella in polvere (*20 gr sono tantissimi, mezzo vasetto! io ne ho messa finchè si sentiva un po'*)

100 gr di uvetta sultanina

100 gr di zucchero (*io ne ho messi 3 cucchiari...*)

la buccia di un limone grattugiata

un pizzico di sale e pepe

un pizzico di menta secca

CONDIMENTO:

80 gr burro

100 gr ricotta affumicata (*che ovviamente non ho messo odiando il formaggio, ho solo spolverato di cannella* 😊)

Per comporre queste cose basta che mettiate [le patate a lessare](#), fate un impasto con la farina e dell'acqua tiepida col sale (io ho messo nella pasta anche un mini filo d'olio) e mentre [la pasta riposa](#) (consigliano 20 minuti), le patate cuociono e magari l'uvetta sta ad ammorbidirsi nell'acqua tiepida, [tagliuzzate la cipolla](#) e

ma che ti sei
MANGIATO?



soffriggetela fino a farla appassire (e non bruciare!). Mi raccomando, ricordatevi anche di [grattugiate il limone](#).

A questo punto, se avete fatto tutto con la dovuta calma, le patate saranno cotte e potrete [schiacciarle con lo schiacciapate](#), aggiungerci la cannella, il sale, il pepe, lo zucchero, la buccia del limone, l'uvetta asciugata per bene, la menta, le cipolle e mescolare tutto per benino con una forchetta. Mentre l'impasto riflette un po' potete mettervi a stendere la pasta: io l'ho stesa con il mattarello su una tovaglia a quadri. Stendete per bene eh!



Prendete poi un bel bicchiere con diametro 7 cm e fate tanti cerchietti, in ognuno mettete un cucchiaino di ripieno e chiudete a mezzaluna: mi raccomando, sigillate bene con la punta della forchetta, anche se questa parte potrebbe rivelarsi assai impegnativa.

A questo punto, beh, acqua a bollire, sale, e ciuf! Fate tuffare i vostri Cjalsons crudi nell'acqua: magicamente li vedrete venire a galla quando saranno cotti. (Questa è la parte più emozionante). Mi raccomando, tirateli fuori a mano a mano con una schiumarola e trattateli con cura, depositateli nei piatti e condite con burro fuso e un pizzico di cannella e... buon appetito!



Note: Io sono una scarsissima cuoca di solito, nota per cucinare pochissimo e tendenzialmente bruciare molto. Però devo dire che la parte più difficile dell'opera è stata il reperimento di un mattarello, che mi ha portato a possederne 2 adesso. E la soddisfazione è stata veramente veramente tanta, specie perchè nessun fagottino si è aperto mentre bolliva e poi la mia coinquilina from Sicilia ha apprezzato, facendo perfino il bis!! E sta sera si replica, perchè ne sono avanzati un pochini 😊

Infatti con queste dosi potete sfamare tranquillamente e senza problemi 5 persone, eh!!

Mentre li preparavo, nonostante lo scetticismo di mamma, pensavo che come tutte le ricette tipiche friulane non potevano essere così improbi: e vabbè l'esercizio, ma mica passavano le donne friulane la loro vita a cucinare! E quindi mi son sentita rinfrancata. E pure un po' più friulana.

Tutte le fasi dell'esperimento sono disponibili [qui](#).





*Amara come un caffè fumante...
...dolce come un tenero biscotto*

Amara dolcezza

lunedì 11 ottobre 2010

[Cjalsòns Krofin di Timau](#)



Quando ho letto il pdf di [Rossella](#) nel quale ci raccontava della cucina friulana e del mondo di [Gianni Cosetti](#), ero sicura che avrei scelto gli Cjalsòns rustici, forse perchè più vicini al nostro concetto di pasta ripiena, ma, dopo aver comprato tutti gli ingredienti per farli, ho cambiato rotta e mi sono cimentata nella ricetta dei **Cjalsòns Krofin di Timau**.

questi agnolotti mi hanno incuriosito subito ma avevo un pò timore a farli, pensavo che a casa non li avrebbero mangiati e invece anche la dolce metà ha apprezzato, anzi ne ha chiesti altri!

Cjalsòns sono una sorta di agnolotto della zona della Carnia dentro il Friuli



"...Ricordiamo che non esiste UNA ricetta dei cjarsjons di Carnia, ma ogni paese (anzi: ogni FAMIGLIA di ogni paese di Carnia) ne possiede una propria particolare, al punto che lo stesso cjarsjon fatto a Cleulis è diverso (come sapore, gusto e forma) da quello fatto a Paularo, che è a sua volta diverso da quello servito a Comeglians.

Ricordiamo anche che I CJARSJONS costituivano un tempo il piatto per eccellenza delle solennità paesane (il santo patrono, le sagre...) o delle ricorrenze familiari (onomastici, compleanni, nozze, anniversari...). Addirittura nella frazione di Denglâr di Sôre di Paluce, si facevano i cjarsjons ai primi di marzo per festeggiare e salutare il ritorno del sole che riprendeva a riscaldare e illuminare la borgata dopo i tre lunghi mesi invernali ... "

dal sito [Antichi sapori di Carnia](#)

ma che ti sei
MANGIATO?





Cjalsòns Krofin di Timau

per la pasta

250 gr di farina 00

acqua tiepida

sale qb

1 uovo per spennellare

per il ripieno

300 gr di patate

1 cipolla

50 gr di burro

20 gr di cannella in polvere

100 gr di uvetta sultanina

100 gr di zucchero

un pizzico d sale e pepe

un pizzico di menta secca

per il condimento

80 gr burro

100 gr ricotta affumicata

Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti.

Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta, lo zucchero, la menta e la buccia di limone grattugiata ed aggiungete sale e pepe.

Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno.

Spennellate così i dischi con l'uovo sbattuto, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi.

Buttate i cjalsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con burro fuso, ricotta grattugiata, un pizzico di cannella e poco zucchero.

Cosa bere

Muller Turgau





Qualcosa di rosso

lunedì 11 ottobre 2010

[qualcosa di buono \(e di friulano\)](#)



l'idea è partita dal blog "[ma che ti sei mangiato](#)": l'invito era quello di provare una delle sei ricette di cjalsons (ovvero delle specie di agnolotti variamente ripieni) tipiche del friuli, una regione che amo moltissimo, tanto che senza esitazione ho aderito. lo scopo è quello di far conoscere la cucina di questa terra a più persone possibile, infatti devo dire che nonostante le numerose scorribande che in passato ho fatto da quelle parti, neanche io conoscevo i cjalsons. fra le varie ricette ho scelto il cjalson krofin di timau che mi ha incuriosito molto per essere fortemente sbilanciato verso il dolce pur essendo (almeno credo!) una ricetta salata. ma qui non bisogna perdere la bussola: in antichità i sapori dolce e salato erano molto meno nettamente distinti di quanto non lo siano adesso, ed erano fortemente tendenti all'agrodolce. spesso andiamo a cercare sapori "esotici" in terre lontane, invece a volte vale la pena semplicemente tornare indietro di qualche secolo o scavare fra le ricette regionali per recuperare sapori tanto

perduti da sembrare nuovi. le modifiche che ho apportato alla ricetta originale sono:

- 1) anziché fare tanti cjalsons ne ho fatto uno solo gigante a testa
 - 2) ho diminuito un po' il burro: in umbria non ci siamo abituati!
 - 3) ho sostituito la ricotta affumicata (che ho cercato invano ovunque) con il treccione affumicato
 - 4) ho diminuito un po' lo zucchero e l'uvetta solo per avvicinare la ricetta ai gusti moderni
 - 5) ho oMESSO gli ulteriori zucchero e cannella indicati per il condimento
- ah, ho anche diminuito la cannella del ripieno, ma quello della ricetta credo fosse un errore perché 20 gr di cannella sono praticamente il contenuto di un'intera confezione!
ho impiegato circa un'ora per fare tutto, neanche poi molto, e ne è valsa davvero la pena: spero di avervi incuriositi a provare, per me è stata un'esperienza veramente interessante ;-)



CJALSONS KROFIN DI TIMAU RIVEDUTI E CORRETTI

ingredienti per 4 cjalsons giganti

per la pasta:
250 gr di farina 00
acqua tiepida
sale qb

per il ripieno
300 gr di patate
1 cipolla media
30 gr di burro
3-4 generose spruzzate di cannella in polvere

80 gr di uvetta sultanina
60 gr di zucchero
sale e pepe qb
un pizzico di menta secca

ma che ti sei
MANGIATO?



poca buccia di limone grattugiata

per il condimento

60 gr burro

100 gr treccione affumicato

preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti.

per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta, lo zucchero, la menta e la buccia di limone grattugiata ed aggiungete sale e pepe. frullate cercando di rompere almeno metà dell'uvetta. tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate 8 grossi dischi e ponete il ripieno all'interno di 4 di essi livellando bene. chiudete bene coi dischi rimanenti premendo sui bordi.

adagiate i cialsòns in acqua bollente salata in una pentola larga e bassa; appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato schiacciato e largo, poneteli sui piatti ed infine conditeli con burro e treccione fusi insieme a bagnomaria fino a far filare il formaggio.


ma che ti sei
MANGIATO?





Juls' Kitchen

[Cjalsòns Krofin di Timau](#)

 ottobre 21, 2010



Il post di oggi è tutto per [Rossella](#) e il suo blog event [Cjalsòns 2010](#). Lascio dunque a lei il compito di introdurre cosa siano questi agnolotti tipici della Carnia:

I Cjalsòns sono uno dei piatti tipici della regione Friuli Venezia Giulia che si trova nel nord-est dell'Italia. Sono una sorta di ravioli o agnolotti, adattati a gusti locali e ricchi di ingredienti particolari e non usuali per i classici ravioli.

L'idea di questo evento è nata leggendo la biografia e l'opera di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia (regione montuosa del Friuli) che negli anni Ottanta e Novanta si guadagnò una stella Michelin con il suo Ristorante Roma di Tolmezzo. Già allora lui si impegnava nel recupero delle tradizioni e dei prodotti locali. Organizzò anche un concorso per raccogliere le ricette delle casalinghe friulane in tema di cjalsòns. Su 40 partecipanti vennero fuori ben 40 ricette diverse.

Proprio come Giulia di [Amaradolcezza](#), ero partita convinta di fare i Cjalsòns rustici, pregustandomi già un ricco ripieno a base di salsiccia, però poi più e più volte son tornata a rileggere la ricetta dei **Cjalsòns Krofin di Timau**, e alla fine mi son decisa per quelli. Su Twitter ho avvertito Rossella che la mia versione non è proprio ortodossa, perché alla fine ho fatto qualche modifica, togliendo proprio cannella ed uvetta. Perché? perché questi agnolotti erano il pranzo mio, di Claudia e di babbo sabato scorso, e, parole testuali di Claudia, "uvetta e cannella sono le uniche due cose che proprio non riesco a mangiare". Ecco. E ora che si fa? Conservando intatta la pasta esterna, ho giocato sul ripieno, usando come dolcificante un cucchiaino colmo di [miele al tartufo](#) (miele di acacia, brandy e tartufo bianco) al posto dello zucchero, che nello stesso tempo desse anche quell'aroma in più perso togliendo cannella e uvetta. Come sorpresina, al posto dell'uvetta, un pezzettino di noce appoggiato sul ripieno proprio prima di chiudere l'agnolotto.



Ho riportato per intero la ricetta dei **Cjalsòns Krofin di Timau** di Rossella, cancellando quello che non ho usato e colorando in verde le mie aggiunte o sostituzioni.

Ingredienti per la pasta:

250 gr di farina 00
acqua tiepida
sale qb

1 uovo per spennellare

Ingredienti per il ripieno:

300 gr di patate
1 cipolla rossa
50 gr di burro
20 gr di cannella in polvere
100 gr di uvetta sultanina
100 gr di zucchero
una decina di noci sgusciate
1 cucchiaino di miele al tartufo

buccia grattata di 1 limone

ma che ti sei
MANGIATO?



un pizzico di sale e pepe
un pizzico di menta secca

Ingredienti per il condimento:

80 gr burro **salato**

100 gr ricotta affumicata

100 g di Parmigiano

Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti. Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con il miele al tartufo, la menta e la buccia di limone grattugiata ed aggiungete sale e pepe.

Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno e sopra un pezzettino di noce sguosciata.

Spennellate così i dischi con l'uovo sbattuto, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi.

Buttate i cjalsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con burro salato fuso e parmigiano grattugiato.



Prova assaggio. Benché non tradizionali, questi cjalsòns, a pensarci bene, hanno rispettato una tradizione, quella di *arrangiarsi con quello che abbiamo*, caratteristica delle brave massaie di una volta, quando non è che per fare un piatto scendevi al supermercato sotto casa, ma aprivi la madia e la dispensa, e da lì andavi a fantasia. Ecco, io ho fatto così! Il risultato è una successione di sapori che conquista, agnolotto dopo agnolotto, fino alla fine del piatto: apre la strada il tartufo, intenso e deciso, subito dopo segue la buccia di limone, acidula e rinfrescante. La dolcezza del miele fa da sottofondo rassicurante, reso vibrante dalle note della menta. La base sono le patate e la cipolla, vestita a festa perché cotta nel burro (ma quanto sarà buona la cipolla cotta nel burro?). Ciliegina sulla torta il pezzetto di noce, a dare un tocco croccante e inatteso.

In English:

[Filled pasta parcels with potatoes, onions and truffle honey](#)

 ottobre 21, 2010

Today's post is totally dedicated to [Rossella](#) and her blog event [Cjalsòns 2010](#). So I leave her the task of introducing the recipe and the origins of these

agnolotti, typical fresh filled [pasta](#) from Carnia (North East Italy):

Cjalsòns are a type of ravioli or pierogi typical of Carnia, the mountainous area of Friuli, better, to avoid discriminations, of Friuli Venezia Giulia. As any traditional dish, Cjalsòns lives thanks to adaptation.

Cjalsòns were made during special days, and being a food of the poor people, those that worked in the era of No Internet No party, every family tried to adapt it to her food availabilities.

Gianni Cosetti organized a contest among women living in Carnia con Cjalsòns. In this way, he collected among the 40 participants, 40 different recipes.

At the very beginning, I was convinced to make Cjalsòns rustic, already looking forward to a rich sausage filling, but then I kept coming back again and again to read the **Cjalsòns Krofin from Timau recipe**, so that eventually I decided to give them a try. I informed Rossella via Twitter that my version was not exactly orthodox, because I made some changes, removing for example cinnamon and [raisins](#). Why? These agnolotti were supposed to be Claudia and Dad's lunch on Saturday, but Claudia, given a look to the recipe, started



with “raisins and cinnamon... the only two things that I just can't eat.” Great. And now? Well, keeping intact the outer fresh pasta dough – very simple and good -, I played over the filling, using as a sweetener a heaping tablespoon of **truffle honey** (honey, brandy and white truffle) instead of sugar. Besides than sweetening, this kind of fabulous honey had the task to give a distinctive aroma to the dish, replacing the absence of cinnamon and raisins. As little treat and surprise, instead of raisins, a piece of [walnut](#) laid over the filling just before sealing the agnolotto.

Below, you can find the original **Cjalsòn Krofin di Timau** recipe as from Rossella's document: you can notice all my additions (written in blu) or substitutions.

Pasta dough ingredients:

250 g flour 00
lukewarm water
a pinch of salt
1 egg to brush

Filling ingredients:

300 g potatoes
1 red onion
50 g [butter](#)
~~20 g cinnamon~~
~~100 g raisins~~
~~100 g sugar~~
a handful of shelled walnuts
1 heaping tablespoon truffle honey
grated lemon zest
a pinch of salt and pepper
a pinch of dried mint

Seasoning ingredients:

80 g [salted](#) butter
~~100 g smoked ricotta~~
100 g [Parmesan](#) cheese

Make the dough: mix flour with water and salt and knead for at least 10 minutes until soft and velvety, then let it rest for about 20 minutes.

Make the filling: thinly slice onion and sauté with butter until tender and thoroughly cooked. Boil the potatoes, mash them through a sieve and mix with sauteed onion, truffle honey, mint and lemon zest. Season with salt and pepper.

Roll out the dough with a rolling pin, cut out 7 cm wide circles, place a tablespoon of filling in the middle of each dough circle and place on top a piece of shelled walnut.

Brush pasta circles with a beaten egg, fold dough circles in half, making sure all filling stays inside and pinch/seal circles to make a half moon shape. Use a fork for a neat result.

Place cjalsòns in boiling salted water and let them cook until they float to the surface. Remove with a slotted spoon, place them in a hot pan and then toss with melted salted butter and grated Parmesan cheese.

Tasting test. Although non-traditional, these *cjalsòns* have totally respected a tradition, that is *do with what you have*, a characteristic of the good old housewives, when, if you wanted to make a dish, you couldn't run to the local supermarket every time you needed an ingredient. You just opened the cupboard and the pantry, and from there on it was all up to you and your imagination. This was exactly what I did! The result is a chain of flavors that conquer you, *agnolotto* after *agnolotto*: truffles comes first, intense and strong, then lemon zest follows, tart and refreshing. The sweetness of honey is the reassuring background, made vibrant with mint notes. On the very bottom, potatoes and onion, so delicious when sauteed in butter. The icing on the cake is the walnut piece, that gives a crispy and unexpected touch.





Pareti di zucchero

27/ott/2010

Il mio primo contest: Cjalsòns Krofin di Timau



Questo è il primo contest a cui partecipo e sono contentissima che sia quello indetto da [Rossella](#). L'ho conosciuta ad aprile ad un [pranzo di beneficenza](#) organizzato all' [Antica Osteria l'Incannucciata](#) e mi è rimasta subito impressa per i suoi modi gentili, il suo sorriso, il suo meraviglioso grembiule e soprattutto per [questi](#) :)

Del contest in verità ne sono venuta a conoscenza grazie ad [Elisa](#) che, la domenica del [brunch da Stefano](#), ha raccontato di averli preparati facendomi incuriosire e invogliandomi a provare.

Innanzitutto mi è piaciuta la storia di Gianni Cosetti cuoco di Carnia, regione montuosa del Friuli, il quale fece la scelta di esaltare le tradizioni e i prodotti locali in maniera originale e fu insignito della stella Michelin negli anni ottanta e novanta con il suo ristorante "Il Roma", a Tolmezzo.

Il suo libro "Vecchia e Nuova Cucina di Carnia" è considerato un testamento gastronomico per l'intera regione ed è il riassunto di una vita di sperimentazioni che omaggiano al contempo la sua terra, con i suoi sapori classici e territoriali.

Inoltre, e quasi per gioco, fece un concorso per casalinghe che produsse una raccolta di ricette di Cjalsòns.

Voglio essere sincera: non ho mai sentito parlare di questi Cjalsòns e quando ho ricevuto la mail di Rossella con tutte le ricette da sperimentare sono rimasta un po' perplessa poiché la maggior parte degli ingredienti sono dolci (eccezione unica i Cjalsòns Rustici) e conditi con burro e ricotta affumicata. E poi valanghe di cannella ovunque (solo più tardi ho scoperto che da quelle parti ne fanno un uso smodato!).

Mi è sembrato che quelli salati fossero stati i più gettonati quindi ho scelto una via di mezzo tra questi e quelli eccessivamente ricchi di ingredienti (per i miei ipotetici gusti che ho pensato non gradissero, ma visto l'esito dell'esperimento sono pronta a ricredermi).

Sono partita con convinzione sotto la sufficienza, lo ammetto, ma avevo qualcosa che mi diceva "se ne esistono tante versioni vorrà dire che poi tanto male non sono..."

Ingredienti:

(ho fatto mezza dose rispetto a quella del ricettario - me ne son pentita subito dopo l'assaggio-quindi vi riporto la dose originale)

per la pasta

250 gr di farina 00

acqua tiepida

sale qb

1 uovo per spennellare

ma che ti sei
MANGIATO?



per il ripieno

300 gr di patate
1 cipolla
50 gr di burro
20 gr di cannella in polvere (è tanta NON troppa)
100 gr di uvetta sultanina
100 gr di zucchero
un pizzico di sale e pepe
un pizzico di menta secca

per il condimento

80 gr burro
100 gr ricotta affumicata (io l'ho sostituita con il parmigiano)



Ci tengo a precisare che mi son voluta permettere solo la sostituzione della ricotta affumicata con il parmigiano perché ho preteso di restare fedele alla ricetta originale per poter gustare un sapore autentico (per quanto fatto da me). Lo sottolineo perché ho letto che qualcuna ha pensato che la dose di cannella fosse frutto di un errore. Io non so se è vero ma vi posso assicurare che le dosi riportate da Rossella garantiscono la perfetta riuscita del ripieno, un connubio impeccabile tra i vari sapori, un amalgama golosamente riuscito (in particolar modo il trio cipolla-burro-

cannella...).

Ma veniamo al procedimento.

Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti.

Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta, lo zucchero, la menta e la buccia di limone grattugiata ed aggiungete sale e pepe.

Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno.

Spennellate così i dischi con l'uovo sbattuto, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi.

Buttate i cjalsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con burro fuso e parmigiano .



Il mio parere sui Cjalsòns?

Un solo boccone e sono corsa a scrivere una mail a Rossella con questo contenuto: "meno male che son sola così posso mangiarli tutti io!".

Grazie Rossella per aver ideato questo contest, è stata un'idea brillante, un gesto che esterna

l'amore per la propria terra e per le proprie tradizioni e, allo stesso tempo, diffonde cultura (culinaria ma pur sempre cultura).



LA FEMME DU CHEF

CRONACHE (E RICETTE) DI UN'AVVENTURA A DUE

La femme du chef

giovedì 28 ottobre 2010

In viaggio (virtuale) verso il Friuli



Poche terre sono belle, affascinanti e al contempo poco conosciute come il Friuli Venezia Giulia. Anche la sottoscritta, nata e cresciuta migliaia di chilometri più a Sud, ne ha per larga parte della propria vita ignorato (o quasi) l'esistenza. Poi un giorno capita di ritrovarsi a fare le valigie per un lungo weekend con una destinazione ignota: Pordenone e provincia, anzi più precisamente San Vito al Tagliamento. Ciò accadeva più di cinque anni fa e quei quattro giorni sono stati i primi di una serie di meravigliosi weekend costellati da passeggiate in borghi antichi, brindisi con incredibili vini bianchi, nonché cene, pranzi, spuntini (insomma ogni occasione buona per mettere le gambe sotto a un tavolo) a base di San Daniele, frico e... cjalsòns!!!

Come spiegare cosa sono esattamente i cjalsòns? Devo ammettere che tutte le volte che ne ho ordinato un piatto ho mangiato qualcosa di diverso e, proprio per questo, unico. Nel mio [palato](#) però e, conseguentemente, nella mia memoria si sono fissati l'inconfondibile aroma della cannella unito alla morbidezza delle patate e all'amaro

saporito della ricotta. Un piatto davvero buonissimo, simbiosi perfetta di sapori dolci e salati.

Grazie a Rossella, autrice del blog "[Ma che ti sei mangiato](#)", oggi ho la possibilità di cimentarmi per la prima volta nella preparazione dei cjalsòns in versione parigina ;-)

Rossella, infatti, ha invitato bloggers e non a mettersi ai fornelli provando una delle tante versioni dei cjalsòns, con l'obiettivo di far conoscere meglio il Friuli e in particolare l'opera di [Gianni Cosetti](#) cuoco di Carnia (regione montuosa del Friuli) che (cito letteralmente le informazioni che mi ha mandato Rossella) "*negli anni Ottanta e Novanta si guadagnò una stella Michelin con il suo Ristorante Roma di Tolmezzo. Già allora lui s'impegnava nel recupero delle tradizioni e dei prodotti locali. Organizzò anche un concorso per raccogliere le ricette delle casalinghe friulane in tema di cjalsòns. Su 40 partecipanti vennero fuori ben 40 ricette diverse!!!*"



Che altro aggiungere? Tra le tante ricette proposte ho scelto di provare i Cjalsòns Krofin di Timau perché mi sono sembrati i più vicini alla mia personalissima esperienza culinaria. Per forza di cose ho dovuto rinunciare alla ricotta affumicata, trovarla nella Ville Lumière è impossibile: ho girato quasi tutti gli arrondissement ma niente... mie predilette amiche friulane (so che ci siete e leggete) conto su di voi per un rifornimento! Rispetto alla ricetta originale ho ridotto la dose di zucchero nell'impasto e sostituito l'uvetta con la mela perché una volta li ho mangiati anche con la mela ed erano buonissimi! Al posto

del pizzico della menta secca ho usato una buona manciata di timo fresco che ha aggiunto una nota aromatica all'impasto. Ho voluto anche sperimentare una versione a fagottino, buona come quella classica a raviolo, l'importante è far cuocere i fagottini qualche minuto in più affinché la pasta sia cotta uniformemente.

Buon appetito e... viva il Friuli Venezia Giulia!

ma che ti sei
MANGIATO?





Cjalsòns Krofin di Timau

Ingredienti (riporto quelli originali, evidenziando in rosso tra parentesi le sostituzioni o aggiunte che ho fatto)

per la pasta

250 gr di farina 00

acqua tiepida

sale qb

1 uovo per spennellare

per il ripieno

300 gr di patate

1 cipolla

50 gr di burro

20 gr (**1/2 cucchiaino da tavola**) di cannella in polvere

100 gr di uvetta sultanina (**100 gr mela renetta tagliata a cubetti**)

100 gr (**50 gr**) di zucchero

un pizzico di sale e pepe

un pizzico di menta secca (**1 cucchiaio da tavola di timo fresco**)

un pizzico di scorzetta di limone grattugiata

per il condimento

80 gr burro

100 gr ricotta affumicata (**100 gr parmigiano reggiano**)

(**un pizzico di cannella in polvere**)

Procedimento

Preparare la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi farla riposare per circa 20 minuti.

Per fare il ripieno lessare le patate, passarle al setaccio e impastarle con la cipolla, fatta precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, la mela tagliata a cubetti, lo zucchero, il timo e la scorzetta di limone grattugiata. Salare e pepare secondo il proprio gusto.

Tirare la pasta sottile con il mattarello, ritagliare dei dischi di diametro di circa 7/8 cm e su ogni disco porre un cucchiaio di ripieno.

Spennellare i dischi con l'uovo sbattuto, piegarli in due e chiuderli bene premendo sui bordi con una forchetta. (Per i fagottini: ricavare dalla pasta dei quadrati di ca 7 cm di lato, mettere un cucchiaio di ripieno al centro e unire i bordi spennellati con l'uovo per dare la forma).

Cuocere i cjalsòns in acqua bollente salata, raccogliendoli con un mestolo forato non appena vengono a galla, metterli in una pirofila calda ed infine condirli con burro fuso, parmigiano grattugiato e un pizzico di cannella.



Bell'alimento



Posted by [Paula](#) in [All Recipes](#), [Pasta](#), [Vegetarian](#) | [17 comments](#)

Chances are good you might not have heard of Cjalsons before. After all it's not a very Italian sounding name is it ;) What are they you ask? *hand on chest* I'm so happy you asked ;) Cjalsons are a traditional recipe from my beloved Friuli Venezia Giulia, which as you know by my many references to this jewel of a region, is located in the North-East of Italy.

I've been showcasing recipes from Friuli lately {[FRICO CON PATATE](#), [TORTA DI MELE](#) } so when my friend [Rosella](#) from "[Ma che ti sei mangiato?](#)" contacted me about participating in a Cjalsons event, you know what the answer was right ;) Naturally I was thrilled to be able to participate and share another Friulano recipe with YOU.



After reading Gianni Cosetti's biography Rossella came up with the idea to organize a Cjalsons blog event. Gianni Cosetti, was a renowned Michelin star chef in 80's and 90's from Carnia, which is located in the stunning mountain area of Friuli. He worked hard in defense of local traditions and products making him A okay in my book!





Gianni even organized a contest to collect as many Cjalsòn recipes as possible. No easy task, considering each town has their own special Cjalsòn recipes, or more accurately each family has their own recipe ;) Lucky for us, 40 women answered the call with 40 different creative recipes. Keeping tradition and using the best possible local ingredients.

And now it's time to share ONE of those amazing recipes with YOU! The recipe I chose is a sweet and savory Cjalsòn that is full of bold and beautiful flavors.

The dough is light and airy and comes together in a snap and is the perfect little receptacle for the filling. Which is quite unique as it combines: raisins, cinnamon, potatoes and onions among other ingredients. That's right sweet and savory. And the sauce, I haven't even gotten to the glorious buttery, cheesy goodness that is this sauce...Smoked Ricotta and butter. Need I say more ;)

You'll notice that the measurements are in grams. If you don't have a [KITCHEN SCALE](#) *gasp* I'd really encourage you to think about getting one. Weight is the most accurate way to measure by in cooking.

To make the circular discs I used a glass but a cookie cutter would work famously as well. Be sure to SEAL the dough discs well. Otherwise they'll fall apart during boiling and you'll have a literal hot mess on your hands ;)

I can't wait to share more recipes from Friuli with you but in the meantime be sure to give this Cjalsòn a whirl ;)

Baci!



*Cjalsòn Krofìn di Timau {Agnolotti di Timau – Original Typical Recipe}
Adapted from Gianni Cossetti*

What you'll need:

Dough:

250 gr flour
1/2 cup lukewarm water {more if necessary}
pinch of salt
1 egg – beaten

Filling:

300 gr potatoes – peeled and diced
1 small onion – minced
1 small lemon – zested

ma che ti sei
MANGIATO?



50 g butter
20 g ground cinnamon
100 g raisins
100 g sugar
pinch of salt and pepper
1 tablespoon fresh mint – chopped

Dressing:

80 g butter
100 g smoked ricotta

What to do:

1. To make the dough, into the bowl of your stand mixer, add flour, salt and water. With the paddle attachment. Mix until it forms into a ball {add more water if necessary}. Cover bowl with a kitchen towel and let it rest for about 20 minutes.
2. WHILE the dough is resting, make the filling. Into a medium size pot, add potatoes and enough water to cover potatoes. Bring to a boil. Cook potatoes until fork tender. Drain potatoes. Mash them. Set aside.
3. Into a saute pan, add butter and melt over medium heat. Add onion and sauté. Add lemon zest, raisins, sugar, mint, cinnamon. Stir to combine. Season with salt and pepper. Add mixture to mashed potatoes. Stir to combine. Set aside.
4. {to use for boiling Cjalsons} Place a large pot of water onto boil. Season generously with salt.
5. Onto a lightly floured surface, roll out the dough with a rolling pin until they are fairly thin {but not so thin that they will tear}, cut discs to a diameter of 7 cm. On each disc put a teaspoon of filling. Brush the edges of the dough discs with well beaten egg. Fold them in half and seal them by pressing the edges well.
5. Place the Cjalsons into boiling water. Remove them with a slotted spoon when they come to the surface.
6. WHILE the Cjalsons are boiling, melt butter into a saute pan. Transfer cooked Cjalsons to pan and toss with melted butter, grated cheese, a pinch of cinnamon and a little bit of sugar.

Buon Appetito





Nel paese delle stoviglie



Cjalsòns Krofin di Timau

Qualche tempo fa Rossella ha convocato una serie di amici (food blogger) per dare vita ad un blog event dedicato ad un piatto della sua terra di origine, il Friuli Venezia Giulia. Questo piatto sono i Cjalsòns che Rossella ci spiega sotto:
I Cjalsòns sono uno dei piatti tipici della regione Friuli Venezia Giulia che si trova nel nord-est dell'Italia.

Sono una sorta di ravioli o agnolotti, adattati a gusti locali e ricchi di ingredienti particolari e non usuali per i classici ravioli.

L'idea di questo evento è nata leggendo la biografia e l'opera di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia (regione montuosa del Friuli) che negli anni Ottanta e Novanta si guadagnò una stella Michelin con il suo Ristorante Roma di Tolmezzo. Già allora lui si impegnava nel recupero delle tradizioni e dei prodotti locali.

Rossella sa che il Friuli Venezia Giulia è una terra alla quale sono molto affezionata e ovviamente ho accettato di partecipare con entusiasmo alla sua proposta. Dopo essermi riletta una decina di volte le ricette che ci ha inviato ho scelto quella degli Agnolotti di Timau che si accordano molto bene ai miei gusti personali (e anche a quelli degli amici che si sono prestati alla

cena Cjalsòns), ma ce ne sono altre molto interessanti, provate a cercare Cjalsòns su Google o su Twitter (come #Cjalsòns).

Riporto per intero la ricetta dei **Cjalsòns Krofin di Timau** di Rossella, cancellando quello che non ho usato e colorando in viola le mie aggiunte

Ingredienti per la pasta

250 gr di farina 00

acqua tiepida

sale qb

1 uovo per spennellare

per il ripieno

300 gr di patate

1 cipolla

50 gr di burro

20 gr di cannella in polvere

100 gr di uvetta sultanina

~~100 gr di zucchero~~

un pizzico di sale e pepe

~~un pizzico di menta secca~~ (ho tolto zucchero e menta per gusto personale)

per il condimento

80 gr burro

100 gr ricotta affumicata (grazie al Salone del Gusto l'ho trovata friulana ufficiale 😊)

pizzico di cannella

pepe in grani misto

ma che ti sei
MANGIATO?





Realizzazione

Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti.

Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta e la buccia di limone grattugiata ed aggiungete sale e pepe.

Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaio di ripieno.

Spennellate così i dischi con l'uovo sbattuto, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi.

Buttate i cialsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con burro fuso, ricotta grattugiata, un pizzico di cannella e una spolverata di pepe.

Giudizio: particolari ma ottimi!





Pane, burro e marmellata

venerdì 12 novembre 2010

[Cjalsòns Krofin di Timau - Agnolotti di Timau](#)

Pubblicato da *Ago*



[Click here to read the english version](#)

La tradizione culinaria italiana riserva sempre delle belle sorprese. Questo è ciò che ho pensato quando ho letto le ricette dei Cjalsòns per il [contest](#) di [Rossella](#), dedicato a Gianni Cosetti, che riguarda i cjalsòns friulani, un tipo particolare di pasta ripiena molto versatile ed antica.

I Cjalsòns possono essere fatti con paste diverse: ho provato i Cjalsòns rustic, fatti esternamente con una pasta di patate e ripieni di salsiccia, ed i Cjalsòns Krofin di Timau, questi di cui parliamo oggi, particolari per il loro dolce ripieno.

Spero presto di provare tutte le ricette che riguardano questa pasta, sono molto particolari, quindi tenetevi pronti! :-)

Prima di avventurarmi in questa particolare preparazione, ho fatto una breve ricerca ed ho trovato molte notizie interessanti sia su Gianni Cosetti, di cui potete andare a leggere sul blog di [Rossella](#), che sui Cjalsòns...mi è piaciuto particolarmente un trafiletto tratto dal libro di Gianni Cosetti "Vecchia e nuova cucina di Carnia", da cui

sono tratte queste ricette:

"Questo libro non vuol essere un trattato di cucina, ma una raccolta di ricette della mia terra. Ognuna di queste trova le sue origini nell'ingegnosa cucina delle donne carniche di un tempo che, facendo di necessità virtù, riuscivano con amore e fantasia ad inventare numerose pietanze nonostante la scarsa varietà degli ingredienti di base"

Credo che in queste parole sia riassunta tutta la cucina tradizionale italiana, quella delle nostre nonne e bisnonne che si arrangiavano con quello che avevano e tiravano fuori piatti deliziosi che poi entravano a far parte della tradizione di famiglia, creando così la storia della cucina italiana.

Diceva Cosetti:

" Torniamo per un attimo nella Carnia dei tempi passati...E' la festa del S. Patrono: al suono delle campane del paese la piazza si spopola perchè tutti rientrano nelle case per pranzare; li aspetta il piatto tipico carnico per eccellenza, quello delle grandi occasioni: i cjarsòns, preparati con cura dalle mani ormai esperte e pazienti delle donne carniche.

ma che ti sei
MANGIATO?



Un'unica ricetta non esiste, perchè ogni vallata della Carnia ha la sua, e non solo: in una stessa vallata ci può essere una mamma che festeggia cucinando dei cjalsòns diversi da quelli che sta preparando la vicina, sia nella pasta che nel ripieno.

Ed è proprio questa varietà di preparazioni - concludeva Cosetti - che ha sempre suscitato la mia curiosità e mi ha spinto nel 1973 ad indire un concorso per tutte le donne carniche: tema "I cjalsòns", risultato: 40 concorrenti con 40 ricette diverse. Questo rispecchia ancora una volta il carattere del carnico: "ognuno per proprio conto". [tratto da [Donne in Carnia](#)]

I Cjalsòns di cui parliamo oggi sono fatti con un impasto semplicissimo di acqua e farina e ripieni di patate e cipolle passate nel burro, arricchito di zucchero e uvetta.

Io ho effettuato alcune modifiche solo nel ripieno e cioè ho eliminato zucchero e uvetta...forse se li avessi mangiati da sola, avrei rispettato tutta la ricetta, ma per gli altri sarebbe venuto fuori un sapore troppo dolce e non avrebbero apprezzato, quindi ho eliminato tutti questi ingredienti un pò out.

In alternativa, ho inserito un pinolo al centro di ogni agnolotto, idea che ho ripreso dalle ricette esclusive dei cjalsòns serviti da Gianni Cosetti al Ristorante "Il Roma", che invece prevedeva l'inserimento di un'uvetta ammollata nel rum.

Il gusto è delizioso: ho usato con titubanza la cannella, ma, vi dirò, mi è piaciuta tantissimo nell'insieme!



Cjalsòns Krofin di Timau

Ingredienti per la pasta:

250 gr di farina 00

acqua tiepida

sale qb

1 uovo per spennellare (ho usato solo dell'acqua)

Ingredienti per il ripieno:

300 gr di patate

1 cipolla rossa di Tropea

50 gr di burro

20 gr di cannella in polvere

100 gr di uvetta sultanina (non l'ho messa)

100 gr di zucchero (non l'ho messa)

un pizzico di sale e pepe

un pizzico di menta secca (alcune foglioline di menta fresca tritate)

una manciata di pinoli

Ingredienti per il condimento:

80 gr burro

100 gr ricotta affumicata (ho usato ricottina salata)

un pizzico di cannella in polvere

Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti.

Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, la menta, sale e pepe.

Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno e sopra un pinolo.



Spennellate leggermente il bordo dei dischi con dell'acqua, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi e pizzicandoli al centro, come da foto.

Buttate i cjalsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con burro fuso, ricottina salata grattugiata ed un pizzico di cannella.

English version



Italian culinary tradition is full of beautiful surprises.

That was my mind when I read Cjalsòn recipes for a new [Contest](#) by [Rossella](#), dedicated to Gianni Cosetti and his Cjalsòn, an old-fashioned filled pasta.

Cjalsòns Krofin di Timau

Pasta dough ingredients:

250 g flour 00

warm water

a pinch of salt

water to brush

Filling ingredients:

300 g potatoes

1 Tropea red onion, finely chopped

50 g butter

10 g cinnamon

a handful of pine nuts

a tsp of honey

salt and pepper

mint leaves, finely chopped

Seasoning ingredients:

80 g butter

100 g salted ricotta

a pinch of cinnamon

the dough

Mix the flour with water and salt then set aside for about 20 minutes.

The filling

Cook the onion with butter until it will be tender and transparent.

Boil the potatoes, mash them through a sieve and mix with the onion, cinnamon, mint, salt and pepper.

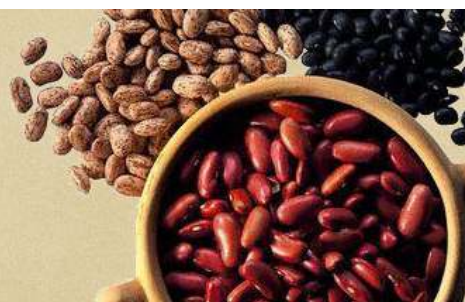
Roll out the dough with a rolling pin, cut out 7 cm wide circles, place a tablespoon of filling in the middle of each dough circle and place on top a pine nut.

Brush pasta circles with water, fold dough circles in half and seal the edge, pinching its centre.

Put cjalsòns in boiling salted water and let them cook until they float to the surface. Remove with a slotted spoon, place them in a hot pan and then toss with melted butter, grated salted ricotta and a little bit of cinnamon.



casca a fagiolo



Casca a fagiolo

Giovedì 28 ottobre 2010

Cjalsòns Krofin di Timau

Avrò già fatto mille elogi del Friuli e non ne avrò mai abbastanza. Stavolta l'occasione per parlarne è... ghiotta. Rossella di [Ma che ti sei mangiato](#) ha organizzato una [bellissima raccolta](#) dedicata alla memoria di Gianni Cosetti, rinomato chef del ristorante "Il Roma" di Tolmezzo. Si tratta di scegliere una tra le sei ricette di cjalsòns proposte da Rossella, presenti nel volume *Nuova e Vecchia Cucina di Carnia* dello stesso Cosetti. I cjalsòns, o cjarsòns, sono degli agnolotti con un ripieno dolce che vengono serviti con burro fuso, morgje, e una grattugiata abbondante di scuete fumade, ricotta affumicata. Il loro sapore dolce-salato rientra perfettamente nel mio gusto, e poi ho un debole per la ricotta affumicata, che purtroppo a Roma non ho mai trovato. Il mio recente viaggio in Friuli mi ha permesso, quindi, di preparare ottimi cjarsòns con gli ingredienti giusti! Ho scelto di preparare i Cjarsòns Krofin di Timau perché proprio a Timau sono stata a mangiarli il giorno prima. Si sa che ogni paese, ogni famiglia carnica ha la propria ricetta di cjarsòns, e infatti quelli che ho assaggiato al [ristorante "Da Otto"](#) somigliano più alla ricetta di Cosetti dei Cjarlòns di Rualp (e posso dirlo con certezza perché il proprietario del ristorante ci ha spinti ad una gara di degustazione per cercare di capire gli ingredienti del ripieno, e alla fine impietosito ce li ha detti lui :)). Dopo la ricetta, troverete qualche foto di Timau e del [ristorante "Da Otto"](#), meta imperdibile per chi vuole assaggiare veri cjarsòns.



Cjalsòns Krofin di Timau

Ingredienti:

per la pasta

250 g di farina 00

acqua tiepida

sale q.b.

1 uovo per spennellare

per il ripieno

300 g di patate

1 cipolla

50 g di burro

20 g di cannella (suppongo sia un errore, io personalmente ho aggiunto 2-3 cucchiari)

100 g di uvetta sultanina

100 g di zucchero

un pizzico di sale e pepe

un pizzico di menta secca

per il condimento

80 g di burro

100 g di ricotta affumicata

Procedimento:

ma che ti sei
MANGIATO?



Preparate la pasta amalgamando la farina con acqua e sale, quindi lasciatela riposare per circa 20 minuti. Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio e impastatele con la cipolla, che avrete fatto precedentemente appassire nel burro, con la cannella in polvere, l'uvetta, lo zucchero, la menta e la buccia di limone grattugiata e aggiungete sale e pepe. Tirate la pasta sottile con il mattarello, ritagliate dei dischi di diametro di circa 7 cm e su ogni disco ponete un cucchiaino di ripieno. Spennellate così i dischi con l'uovo sbattuto, piegateli in due e chiudeteli bene premendo sui bordi. Buttate i cialsòns in acqua bollente salata, appena vengono a galla raccoglieteli con un mestolo forato, deponeteli in una pirofila calda ed infine conditeli con il burro fuso, ricotta grattugiata, un pizzico di cannella e un poco di zucchero.



Timau è una frazione del comune di Paluzza, in provincia di Udine. La località è tristemente nota per i sanguinosi scontri che avvennero nei suoi territori durante la Prima Guerra Mondiale. Tutte le informazioni di carattere geografico e storico le potete trovare qui: www.timau.it. Il luogo fa da cassa di risonanza a una figura storica importantissima della Grande Guerra: quella delle portatrici carniche, donne che durante la guerra trasportavano beni di prima necessità ai soldati che combattevano in montagna, caricandosi sulle spalle anche 40 kg. Vi invito a leggere [questo sito](#) per saperne di più. Timau ospita anche il [Museo della Grande Guerra](#).

Dopo il Museo della Grande Guerra, una sosta inevitabile è quella al [ristorante albergo "Da Otto"](#), dove troverete piatti della tradizione carnica. La nostra scelta è caduta sugli immancabili cjarsons, un assaggio di formaggi locali e frico e polenta. Alla fine del pranzo eravamo troppo sazi per il dolce, ma devo dire che ho fatto fatica a resistere. Il gentilissimo

proprietario ci ha fatto anche assaggiare una grappa con primule e vaniglia superlativa!



Albergo Ristorante
Matiz "da otto"
via Maria Plozner Mentil ,15
33020 TIMAU
tel. 0433779002
fax 0433779358
e-mail : ristorantedaotto@alice.it



Cjalsòns Val Dal But

Agnolotti della valle del But - Ricetta tipica originale

COSA SERVE

60 minuti

per la pasta

300 gr di patate

200 gr di farina 00

1 pizzico di sale

per il ripieno

3 patate

50 gr ricotta affumicata

50 gr uvetta sultanina

30 gr cacao

30 gr zucchero

30 gr marmellata

2 savoiardi grattugiati

½ pera grattugiata

½ mela grattugiata

1 scorza di limone grattugiata

1 cucchiaio di cannella in polvere

sale qb

1 ciuffo di prezzemolo

1 ciuffo di mentuccia

1 ciuffo di melissa

1 ciuffo di maggiorana

1 ciuffo di geranio profumato

1 ciuffo di erba cedrina

1 ciuffo di basilico

1 ciuffo di finocchio

per il condimento

150 gr burro

150 gr ricotta affumicata

1 pizzico di cannella in polvere

COME FARE

Per preparare la pasta lessate le patate, sbucciatele e passatele al setaccio, unite la farina e l'uovo, salate e pepate. Stendete la pasta su una spianatoia infarinata e ricavate dei dischi del diametro di 7 cm.

Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio ed aggiungete la ricotta affumicata grattugiata e tritate e soffriggete le erbe aromatiche in un tegame con un fiocco di burro per cinque minuti ed unitele al ripieno mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo detto "pistum".

Ora ponete un cucchiaio di ripieno al centro di ogni disco di pasta, ripiegate e chiudete bene premendo sui bordi.

Cuocete i cjalsòns in acqua bollente salata finché verranno a galla, raccoglieteli con un mestolo forato, poneteli in una pirofila e conditeli con il burro fuso, la ricotta grattugiata e una spolverata di cannella in polvere.

COSA BERE Mosto di Peruz (mosto/sidro di pere)

ma che ti sei
MANGIATO?



Daniela & Diocleziano

mercoledì 6 ottobre 2010

I Cjalsòns : un pezzo di storia della Carnia



<http://danieladiocleziano.blogspot.com/>

Pur abitando a soli 2 Km. dalla Provincia di Pordenone dei “Cjalsòns” ne avevo sentito parlare ma non li avevo mai provati; quando ho ricevuto la mail di [Rossella](#) del blog : "Ma che ti sei mangiato" che mi invitava al blogevent : “[Cjalsòns 2010](#)” ho accettato con piacere ed ho deciso di mettermi alla prova. A Rossella l’idea è venuta dopo aver letto il libro di [Gianni Cosetti](#) "[Vecchia e nuova cucina di Carnia](#)” con l’intento di riscoprire e valorizzare “ I Cjalsòns” e la cucina di Carnia .

Che cosa sono i Cjalsòns?

Sono una specie di agnolotto ripieno , il piatto tipico Carnico per eccellenza, il piatto delle grandi occasioni, con varianti da paese a paese, da famiglia a famiglia. Pare che l'origine sia medioevale, quando ingredienti dolci e salati venivano mescolati all'impasto seguendo ricette diverse e personalizzate. La particolarità è nel ripieno costituito da erbe spontanee, patate, uvetta e cannella, ecc. Secondo alcuni questi tortelli pare siano stati "creati" dalle mogli dei cosiddetti cremar, venditori ambulanti che viaggiano per tutta l'Europa settentrionale, con degli zainetti di legno caratterizzati da cassettoni per vendere le erbe coltivate in Carnia e le spezie acquistate dai mercanti veneziani. Al loro rientro, le mogli per festeggiare i mariti raccoglievano nel fondo dello zaino quello che era rimasto delle erbe e delle spezie per arricchire il pasto preparato. La Carnia è caratterizzata dalla presenza costante di erbe e spezie nelle ricette tipiche perché è la zona di Europa più ricca di varietà botaniche. Il periodo migliore per provarli è quello estivo, perché le erbe che li compongono vengono inserite fresche. (vedi [qui](#))

Di questo piatto tipico esiste anche una simpatica leggenda che ora vi racconto: sembra che le valli e le montagne friulane siano piene di folletti chiamati “ Sbilfs” , fra essi “ Guriut” è il folletto più goloso e dispettoso. Una notte Guriut fu sorpreso, dalla padrona di casa, in cantina a rubare la panna che stava affiorando dal latte appena munto, allora la donna prese un grosso cesto e cercò di imprigionarlo, ma lui fu più svelto di lei e la afferrò per la gonna facendola cadere, e poi coprendola di baci e carezze. La donna gradì talmente le sue carezze e la sua simpatia, tanto che non cercò più di catturarlo e divenne sua amica. Lui per ricompensarla le insegnò la ricetta dei Cjalsòns.

Gianni Cosetti nel suo libro parla delle gente carnica come gente unica ad esempio quando parla del Cjalzons e delle ricette che cambiano da casa a casa (ne ha raccolte 40 ad un concorso per donne carniche) , per rispecchiare come dice lui “il carattere carnico: ognuno per proprio conto”.

Ma la gente carnica non è solo questo, le persone della carnica sono dedite al lavoro, al risparmio, e molto attaccate alle tradizioni; gli stessi valori che anche a me sono stati insegnati fin dalla tenera età.



Quando ho letto la mail di Rossella sono stata subito attratta da questa ricetta : **Cjalsòns Val dal But** , ed in particolare da un suo ingrediente “ **il geranio odoroso**”. Erbe aromatiche e spezie sono la passione, ma di questo geraneo usato in cucina non ne avevo mai sentito parlare . Nella mia testa frullavano un sacco di domande del tipo: che tipo di geraneo è ? Si usano i fiori oppure le foglie?

Alla manifestazione [Medioevo Valvasone](#) mi ero soffermata presso una bancarella che vendeva sali con spezie antiche e, grazie alla signora titolare della bancarella, tutte le mie domande hanno trovato risposta.

Il nome botanico di questi geranei è : PELARGONIUM PROFUMATO,

Non possiede fioriture vistose come quelle di altri gerani, ma le bellissime foglie anche variegata emanano un intenso profumo molto gradevole. Ne esistono di varie profumazioni : alla mela, al limone, alla noce moscata, alla rosa,, ecc. La signora mi ha raccontato che quando lei era giovane , ogni famiglia possedeva almeno una pianta di questi geranei , che venivano usati non come pianta ornamentale, ma come erba aromatica; inoltre quando lei si era sposata oltre 50 anni fa la sua mamma le aveva regalato una talea di questo geraneo.

La signora mi ha consigliato il sale giusto da inserire nell ‘impasto dei Cjalsòns, secondo la sua ricetta di famiglia.

Si tratta di un sale grezzo, aromatizzato con origano, timo e dragoncello.



Diciamo inoltre che reperire le foglie di questi geranei non è stato per niente facile; ringrazio la signora Eliana che mi gentilmente fornito due talee di questi geranei , una al profumo di limone ed una al profumo di noce moscata.

Veniamo quindi alla ricetta :

Cjalsòns Val Dal But

per la pasta:

300 gr di patate

200 gr di farina 00

1 pizzico di sale

1 uovo

per il ripieno

3 patate

50 gr ricotta affumicata

50 gr uvetta sultanina

30 gr cacao

30 gr zucchero

30 gr marmellata di albicocche

2 savoiardi grattugiati

½ pera grattugiata bio

½ mela grattugiata bio

1 scorza di limone bio grattugiata

1 cucchiaino di cannella in polvere

sale antico q.b

1 ciuffo di prezzemolo

ma che ti sei
MANGIATO?



1 ciuffo di mentuccia
1 ciuffo di melissa
1 ciuffo di maggiorana
1 ciuffo di geranio profumato
1 ciuffo di erba cedrina
1 ciuffo di basilico
1 ciuffo di finocchio
per il condimento
150 gr [burro 1889](#)
150 gr ricotta affumicata
1 pizzico di cannella in polvere



Io, cercando di seguire la ricetta originale, ho impiegato solo erbe aromatiche fresche, tranne la melissa che l'ho usata secca.

Procedimento:

Per preparare la pasta lessate le patate, sbucciatele e passatele al setaccio, unite la farina e l'uovo, salate e pepate. Stendete la pasta su una spianatoia infarinata e ricavate, con l'aiuto di un coppa pasta, dei dischi del diametro di 7 cm.

ma che ti sei
MANGIATO?





Per fare il ripieno lessate le patate, passatele al setaccio ed aggiungete la ricotta affumicata grattugiata e tritate e soffriggete le erbe aromatiche in un tegame con un fiocco di burro per cinque minuti ed unitele al ripieno , aggiungete quindi tutti gli altri ingredienti , e per ultimo un pizzico di sale antico, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo detto “pistum”.



Ora ponete un cucchiaino di ripieno al centro di ogni disco di pasta, ripiegate e chiudete bene premendo sui bordi.

Cuocete i cjarlsòns in acqua bollente salata finché verranno a galla, raccoglieteli con un mestolo forato, poneteli in una pirofila e conditeli con il burro fuso , la ricotta grattugiata e una spolverata di cannella in polvere.

Consiglio di abbinare questo piatto a del vino Boschera

Il Boschera è un vino bianco di colore giallo paglierino dorato, delicato, leggermente aspro, fruttato con sentori di mela acerba. Definito da Luigi Veronelli " un brivido verde, minerale e vegetale .

Questo piatto mi ha piacevolmente sorpreso, consiglio anche a voi di provarlo.



Ed infine vi lascio con questo passo tratto dal libro di Carnia :La Battaglia. La storia si svolge a cavallo tra gli anni 60' e 70'.

Allora le tradizioni non bisognava reinventarle perché avevano radici antiche. Ogni paese aveva le proprie feste. Il papà Pietro una volta accompagnò Mario alla “sagra dei cjarsons” di Cleulis e grande fu la sorpresa del piccolo all’assaggio del primo involtino. Aveva l’aspetto di un tortello, come quelli che faceva in casa la nonna mantovana, ma una volta che il ripieno si liberò in bocca, rilasciando quei gusti multicolori, provo' una sensazione quasi indescrivibile. Patate, ricotta affumicata, prezzemolo, mentuccia, melissa, geranio profumato, erba cedrina, basilico, finocchio, uva sultanina, pera, mela, buccia di limone, cacao, cannella, zucchero, marmellata, savoiardi, sale. Il cjarson non è infatti solo un cibo, è un pezzo di storia. Rappresenta la sfida di una terra povera all’ingratitude del mondo, dentro un modesto involucro si mette tutto quello che si può, che serve a resistere alla voglia di infagottare tutto e andarsene via. Ogni cjarson è un piccolo tesoro, ed offrirne un piatto agli amici significa fare dono di sé. Un atto di generosità che un carnico fa solo quando si fida dei suoi commensali, un gesto di amicizia.

(Vedi [qui](#))

ma che ti sei
MANGIATO?



Cjarsòns di Píedim

Agnolotti di Piedim
Ricetta tipica originale

COSA SERVE

60 minuti

Per la pasta

200 gr farina

200 gr patate

1 cucchiaio di strutto

1 cucchiaio di olio

per il ripieno

50 gr di arachidi

30 gr di cioccolato

25 gr di noci

25 gr di cedri canditi

100 gr ricotta fresca

50 gr biscotti secchi

30 gr marmellata di prugne

1 limone grattugiato

1 cucchiaino di cannella in polvere

2 cucchiaini di rum

1 cucchiaio di cacao

1 cucchiaio di miele

per il condimento

100 gr di burro

100 gr ricotta affumicata stagionata

un pizzico di cannella in polvere

1 cucchiaio di zucchero

COME FARE

Grattugiare i biscotti e la cioccolata, macinare gli arachidi, le noci ed i cedri canditi, preparare quindi il ripieno, pistum, con tutti questi ingredienti.

A parte lessate le patate, sbucciatele, passatele al setaccio, unite la farina, un cucchiaio di strutto, l'olio ed il sale; impastate bene e stendete una sfoglia dalla quale ricavate dei dischi di diametro di circa 8 cm.

Su ogni disco ponete un cucchiaio di ripieno, piegate a metà e chiudete bene la sfoglia premendo sui bordi.

Gettate i cjarsons in acqua bollente salata, nella quale avrete versato un cucchiaio di olio; dopo alcuni minuti, quando verranno a galla, raccoglieteli con una schiumarola.

Poneteli quindi in una pirofila, conditeli con la ricotta affumicata grattugiata, la cannella, lo zucchero e versatevi sopra il burro cotto caldo, "ont".

COSA BERE

Most di melùz (mosto/sidro di mele)

ma che ti sei
MANGIATO?





7ravioli

Cjalsons di Piedim

By [Dalia](#) on September 24th, 2010



Cjalsons? What what what is that?

In Italy there are many words to name A Thing, which not so experienced eater would simply call A Dumpling, but even in Italy not everyone knows, what is Cjalsons.

It's the friulian name of Agnolotti – is the explanation.

And what is Agnolotto?

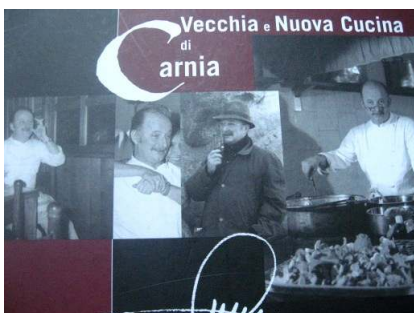
It's a Dumpling!- to put it really simple.

I have to mention that for the chance to get to know about Cjalsons I am thankful to Rossella, the foodblogger from Italy, who asks with her blog -[Ma che ti sei mangiato?](#) – What have you eaten?

About 40 foodbloggers (me included!) make cjalsoni internationally in the memory of great chef Gianni Cosetti, whose restaurant “Il Roma”, located actually not in Roma, but in Tolmezzo (Friuli Venezia Giulia,) was worldwide famous. He proposed a cuisine able to win one star Michelin!

Giani Cosetti collected and promoted local recipes and cjalsons are one of them.

He organized contests of cjalsons between local women, and each came with her own recipe. Not to lose local recipes, Gianni Cosetti put them into the book “Vecchia e Nuova Cucina di Carnia“



Taking part in the [event, initiated by Rosella](#), I got from her 9 different recipes of cjalsons and one of them I have chosen to make.

When I saw, how long is the list of ingredients...oh, man! – I couldn't imagine what the result may I expect from mixing so many different things. So it was very interesting.

Cjarsòns di Piedim

Agnolotti di Piedim – Original Typical Recipe

For the dough:



- 200 gr flour
- 200 gr potatoes
- 1 tablespoon of lard
- 1 tablespoon of olive oil

For the filling:

- 50 gr unsalted peanuts
- 30 gr chocolate
- 25 gr walnuts
- 25 gr candied cedar
- 100 gr fresh ricotta
- 50 gr dry biscuits
- 30 gr plum jam
- 1 grated lemon peel
- 1 teaspoon of cinnamon
- 2 tablespoons rum
- 1 tablespoon of cocoa powder
- 1 tablespoon of honey

For the dressing:

- 100 gr butter
- 100 gr smoked ricotta
- A pinch of cinnamon
- 1 tablespoon of sugar

What to do

1. Grate biscuits and chocolate, ground peanuts, nuts and candied citrus peel, then prepare the filling, called “pistum”, with all these ingredients.
2. Boil potatoes, peel, pass through a sieve and mash. Add the flour, a tablespoon of lard, oil and salt, mix well.
3. Roll out the dough on a floured pastry board and cut into discs with a diameter of 8 cm. On every disc put a spoonful of filling, fold in half and tightly pressing the dough edges.
4. Place the Cjalsons in boiling salted water, where you pour a tablespoon of oil. Gather with a skimmer when they come to the surface.
5. Then place them in a pan, season with grated smoked ricotta, cinnamon, sugar and pour over cooked hot butter, called “ont.”

After preparing, cooking and tasting Cjalsons di Piedim, one thing I may say, being absolutely sure: **No, Cjalson is definitely not A Dumpling!**



Cjalsòns di Rualp

Agnolotti di Rivalpo
Ricetta tipica originale

COSA SERVE

60 minuti

per la pasta

200 gr farina

1 noce di burro

1 bicchiere di acqua tiepida

1 uovo per spennellare

1 pizzico di sale

per il ripieno

200 gr patate

2 fichi secchi

1 pizzico di menta secca in polvere

1 cipolla piccola

50 gr uvetta sultanina

1 scorza di limone grattugiata

30 gr zucchero

1 cucchiaio di cannella in polvere

15 gr cacao amaro

1 grossa carruba grattugiata

1 uovo

per il condimento

150 gr burro

150 gr ricotta affumicata

COME FARE

Preparate la pasta amalgamando bene la farina con l'acqua tiepida nella quale avrete sciolto il burro ed un pizzico di sale.

Lasciatela riposare per 20 minuti coperta con un panno.

Per fare il ripieno, in una casseruola soffriggete le patate lessate e passate al setaccio, la menta, i fichi e l'uva sultanina macinati, la scorza del limone grattugiata, la cannella, il cacao, la carruba grattugiata, l'uovo, lo zucchero e mescolate formando un composto omogeneo; lasciate riposare per 20 minuti.

Su una spianatoia infarinata tirate la pasta sottile, ricavate dei dischi dal diametro di 7 cm, spennellateli con l'uovo sbattuto, ponetevi al centro un cucchiaio di ripieno, ripiegate e chiudete bene premendo sui bordi.

Preparate i cjalsòns, cuoceteli in acqua salata bollente finché verranno a galla, raccoglieteli con un mestolo forato, quindi poneteli in una pirofila e conditeli con burro fuso color nocciola cospargendoli con la ricotta affumicata.

COSA BERE

Most di Peruz (mosto/sidro di pere)

ma che ti sei
MANGIATO?



Link ai post

Grazie a:

[Nonna Sole](#) direttamente dal Friuli

[Una finestra di fronte](#) che ha omesso la carruba pur rispettando benissimo la ricetta

ma che ti sei
MANGIATO?



La Cucina di Nonna Sole

HOME ABOUT POSTS RSS CONTACT US LOG IN



La Cucina di Nonna Sole

venerdì 8 ottobre 2010

[Cjalsòns o Cjarsons di Rualp \(Rivalpo\)](#)



Ho aderito molto volentieri a questo evento voluto fortemente da [Rossella del blog "ma che ti sei mangiato?"](#). Innanzitutto devo descrivere questo cibo. I Cjalsòns sono uno dei piatti tipici del Friuli Venezia Giulia, e più precisamente della Carnia (un'ampia zona nel nord della regione). Non sono altro che dei ravioli o agnolotti, con ingredienti particolari e non usuali per i ravioli classici. Rossella, spiega che l'idea di questo evento l'è venuta leggendo la biografia di Gianni Cosetti, cuoco rinomatissimo della Carnia, proprietario del ristorante Roma a Tolmezzo (altrettanto rinomato) e detentore di una stella Michelin. Cosetti si impegnò molto a recuperare le tradizioni e così negli anni ottanta organizzò un concorso per le casalinghe al quale parteciparono 40 persone e, così, lui si trovò con ben 40 diverse ricette!. Rossella ne ha mandate 6 più 3 aggiuntive che lui serviva nel suo ristorante. Ho dato a mio figlio Max l'onere della scelta e lui fra le tante ha scelto quella di Rivalpo (un piccolo paesino carnico). Passo alla ricetta, che ho seguito diligentemente omettendo solo l'uovo, perchè in famiglia c'è una persona intollerante.

Ingredienti per la pasta:

200 gr di farina
1 noce di burro
1 bicchiere di acqua tiepida (100gr)
1 pizzico di sale
1 uovo per spennellare (omesso)

Per il ripieno:

200 gr di patate
2 fichi secchi
1 pizzico di menta secca in polvere
1 cipolla piccola
50 gr di uva sultanina
1 scorza di limone grattugiata

ma che ti sei
MANGIATO?



30 gr di zucchero
 1 cucchiaio di cannella in polvere
 15 gr di cacao amaro
 1 grossa carruba
 1 uovo (omesso)
 Olio
 Burro

Per il condimento:

Burro q.b
 Ricotta affumicata



Procedimento:

Preparate la pasta amalgamando la farina con l'acqua tiepida nella quale avrete sciolto il burro ed un pizzico di sale. Lasciatela riposare per 20 minuti coperta con un panno. Intanto preparate il ripieno. Soffriggete con olio e burro, la cipolla affettata sottilmente, toglietela e mettetela nel mixer, nella stessa pentola mettete le patate lessate e passate al setaccio, la menta, i fichi, l'uva sultanina, la scorza del limone grettugiato, la cannella, il cacao, lo zucchero, la carruba a cui avrete tolto i semini e fatta a pezzetti, Mettete tutto nel mixer insieme alla cipolla e tritate il tutto, l'uovo (che io non ho messo) e fate rosolare. Mescolate formando un composto omogeneo; lasciatela riposare fino a che si raffredda. Su una spianatoia infarinata tirate la pasta sottile (io l'ho fatto con la macchinetta, l'ho tirata fino al numero 5, sapendo che la mia nonna papera arriva fino al 7), e ricavate dei cerchi del diametro di 7 cm, spennellateli con l'uovo sbattuto (non è necessario), ponete al centro una pallina di ripieno, ripiegate e chiudete bene premendo sui bordi (io l'ho fatto con una forchetta). Preparate tutti i cjalsons, lessateli in acqua bollente salata finchè verranno a galla. Conditeli con burro fuso color nocciola cospargeteli con ricotta affumicata. Devo dire che sono piaciuti molto anche a me che non sono una grande estimatrice!!!...;-) Con queste dosi sono venuti 42 agnolotti!!!! Buoni davvero... Grazie [Rossella](#), non li avrei mai fatti senza il tuo evento!!!

Cosa bere

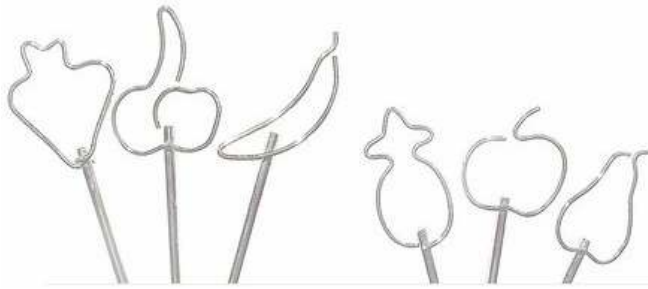
Mosto di peruz (mosto/sidro di pere)

O

Sauvignon del Collio

ma che ti sei
MANGIATO?





Una finestra di fronte

Una finestra di fronte

29 ottobre 2010

Cjalsòns di Rualp

Restai interdetta, quando [lei](#) mi chiese di parlare dei *cjalsons*, i tipici ravioli o agnolotti friulani (della Carnia per la precisione): io che ho difficoltà ad avvicinarmi con i piatti della mia tradizione gastronomica, mi sentivo più che mai inadeguata ad accostarmi ad un piatto regionale a me sconosciuto!

Esitai a lungo, ma andando ad approfondire, ebbi modo di apprendere che si tratta del *piatto per eccellenza delle solennità paesane o delle ricorrenze familiari* ed ogni ricetta è diversa dall'altra sia per la pasta che per il ripieno, in quanto veniva preparato con quello che c'era in casa: una preparazione povera dalle tante declinazioni possibili, di cui alcune codificate.



Gianni Cosetti, chef friulano cresciuto tra il Friuli e Roma, cultore delle tradizioni locali, scrisse:

".. *una ricetta non esiste perché ogni vallata della Carnia ha la sua ... e è proprio questa varietà di preparazione che ha sempre suscitato la mia curiosità e mi ha spinto ad indire un concorso per tutte le donne carniche, tema "I Cjalsòns", risultato: 40 concorrenti con 40 ricette diverse"*

Tra le tante, ho scelto una ricetta con il ripieno dolce: i cjalsons di Rualp che presentano una pasta sottile senza uova, ad avviluppare un ripieno fatto con patate, fichi secchi e uva sultanina, aromatizzato al cacao e cannella e mi sono sorpresa di come sapori apparentemente moderni, possano vantare in realtà, una grande tradizione.

Di seguito la ricetta, trascritta integralmente, con le mie lievissime variazioni e / o osservazioni!

Cjalsons di Rualp (Agnolotti di Rivalpo)

Ricetta tipica originale

Pasta

200 gr di farina

1 noce di burro
1 bicchiere di acqua tiepida
1 uovo per spennellare
1 pizzico di vendita

Ripieno

200 gr patate
2 fichi secchi
menta (*ric. orig. 1 pizzico di menta secca in Polvere*)
½ cipolla piccola (*ric. orig. 1 piccola cipolla*)
50 gr uvetta sultanina

ma che ti sei
MANGIATO?



1 scorza di limone grattugiata
omissis (*ric. orig. zucchero 30 gr*)
1 cucchiaio di cannella in polvere
15 gr di cacao amaro
omissis (*1 grossa carruba grattugiata*)
1 uovo

Condimento

150 gr burro
150 gr di ricotta affumicata

Preparate la pasta amalgamando bene la farina con l'acqua tiepida nella quale avrete sciolto il burro ed un pizzico di sale.

Lasciatela riposare per 20 minuti coperta con un panno. Per fare il ripieno, in una casseruola soffriggete le patate lessate e passate al setaccio, la menta, i fichi e l'uva sultanina macinati, la scorza del limone grattugiata, la cannella, il cacao, (*la carruba grattugiata che non ho usato perché non l'avevo*) l'uovo, (*lo zucchero che non ho usato perché temevo che potesse rendere il piatto troppo dolce*) e mescolate formando un composto omogeneo; lasciate riposare per 20 minuti.

Su una spianatoia infarinata tirate la pasta sottile, ricavate dei dischi dal diametro di 7 cm [*ho usato un bicchiere con questo diametro, poiché di certo le donne del tempo non avevano a disposizione gli attuali coppa pasta*], spennellateli con l'uovo sbattuto, ponetevi al centro un cucchiaio di ripieno, ripiegate e chiudete bene premendo sui bordi (*e aiutandomi con il dorso di un cucchiaino, per ottenere dei margini lisci*).

Preparate i cjalsòns, cuoceteli in acqua salata bollente finché verranno a galla, raccoglieteli con un mestolo forato, quindi poneteli in una pirofila e conditeli con burro fuso color nocciola [*ottenuto facendo andare il burro a fuoco dolce, fino al raggiungimento di un delicato color nocciola*] cospargendoli con la ricotta affumicata [*Tratta da "Vecchia e nuova cucina di Carnia" di Gianni Cosetti*].



Cjalzòns di Paular

Agnolotti di Paularo - Ricetta tipica originale

COSA SERVE

60 minuti

per la pasta

200 gr farina 00

1 bicchiere di acqua tiepida

1 cucchiaio di burro

1 uovo per spennellare

per il ripieno

100 gr biscotti secchi

50 gr uvetta sultanina

2 fichi secchi

100 gr burro

30 gr marmellata

30 gr cioccolato fondente

30 gr cacao amaro

30 gr canditi

1 dl rhum

la scorza di 1 limone grattugiato

la scorza di 1 arancia grattugiata

zucchero

prezzemolo

1 pizzico di sale

per il condimento

150 gr ricotta affumicata

150 gr burro

1 cucchiaio zucchero

1 cucchiaio cannella in polvere

COME FARE

Per preparare il ripieno tritate l'uva sultanina ben lavata con i biscotti, i fichi secchi ed i canditi, quindi aggiungete lo zucchero, il cacao amaro, il cioccolato fondente grattugiato, il rhum, la marmellata ed il trito di prezzemolo e cipolla che avrete fatto precedentemente imbiondire nel burro.

Incorporatevi ora le scorze grattugiate di limone e arancia, un ciuffetto di prezzemolo finemente tritato ed un pizzico di sale; mescolate il tutto fino ad ottenere un composto consistente di color scuro.

Per fare la pasta sciogliete un cucchiaio di burro nell'acqua tiepida salata, versate la farina e lavorate l'impasto per qualche minuto; stendetelo quindi con il mattarello su una spianatoia infarinata, fino a ridurlo ad una sfoglia sottile e ricavatene dei dischi di 8 cm di diametro.

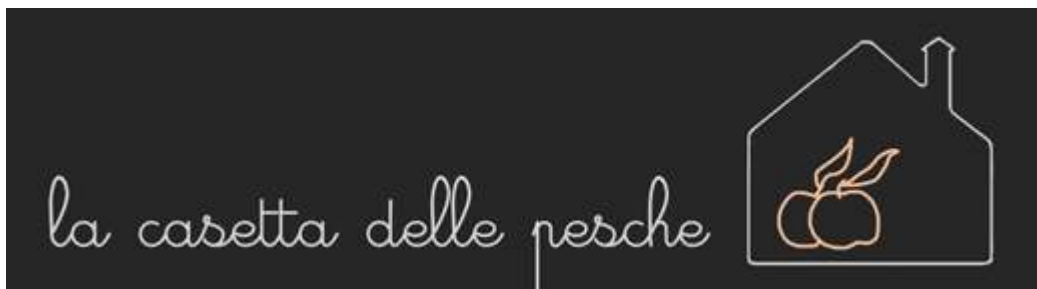
Ora disponete al centro di ogni disco un cucchiaio di impasto, piegate in due chiudendo bene i bordi dopo averli spennellati con l'uovo sbattuto.

Versate così i cjalzòns in acqua bollente salata nella quale avrete aggiunto un cucchiaio d'olio e rimestateli delicatamente con un cucchiaio di legno.

Venuti a galla lasciateli cuocere ancora per 2 minuti. Raccoglieteli ora con un mestolo forato, adagiateli in una pirofila e cospargeteli di ricotta grattugiata, zucchero e cannella in polvere; infine versatevi sopra il burro color nocciola e servite caldi.

COSA BERE - Sidro di mele





La casetta delle pesche

Cjalzòns di Paular



Grazie ad una iniziativa proposta da [Rossella](#) per promuovere la cucina friulana ed in particolare il recupero delle ricette locali portato avanti da Gianni [Cosetti](#), chef stellato e proprietario del ristorante Roma di Tolmezzo, ho scelto di partecipare a questa raccolta di ricette, preparando i Cjalzòns di Paular. Vi riporto gli ingredienti precisi, indicati e anche le mie modifiche, buona degustazione a tutti !!

Per la pasta:

200g. Farina00
1bicchiere di acqua tiepida
1 cucchiaino di burro
1 uovo per spennellare

Per il ripieno

100 g. Biscotti secchi
50 g. Uvetta sultanina
2fichi secchi (ho usato la marmellata di fichi)

100g. di burro (meno della metà)
30 g. Marmellata (arancia)
30 g. cioccolato fondente
30g. cacao amaro
30 g. canditi (omessi)
1 Dl rum
Scorza di limone
Scorza di arancia (polvere di arancia)
Zucchero
Prezzemolo (omesso)
1 Pizzico di sale

Per il condimento

150 ricotta affumicata
150 g. Burro
1 Cucchiaino di zucchero (omesso)
1cucchiaino cannella

Ho tolto dalla ricetta il prezzemolo e la cipolla non per una libera scelta ma perché quando ho iniziato la preparazione del piatto mi mancavano. Il risultato comunque a me e' piaciuto molto pur non potendo far paragoni con la ricetta originale!!

ma che ti sei
MANGIATO?



Per preparare questa versione dovete tritare l'uva sultanina con i biscotti, lo zucchero il cacao, ed il cioccolato fuso. aggiungere poi il rum la marmellata le scorze di arancia e limone.

Per preparare la pasta sciogliere il burro nell'acqua tiepida salata, versare la farina ed impastare per qualche minuto. stendere il composto sulla spianatoia e formare dei dischi di circa 8/10 cm. Di diametro. distribuire l'impasto sopra ogni disco, richiudere bene i bordi e spennellare con l'uovo sbattuto. Cuocere i calzons in acqua bollente salata nella quale avrete aggiunto un cucchiaio di olio. Dal momento in cui salgono a galla attendere ancora due minuti, poi con un mestolo forato raccogliarli e disporli in una pirofila.

Spolverare con cannella, zucchero e ricotta grattugiata e con il burro nocciola.

ma che ti sei
MANGIATO?



Ricette esclusive da Anna Cosetti

Cjalsòns di Cabia

Agnolotti di Cabia

COSA SERVE

60 minuti

La pasta matta ossia farina, acqua, sale ed un goccio di olio

per il ripieno
ricotta fresca ed affumicata
prezzemolo tritato rosolato nel burro
marmellata di albicocche
cannella
biscotti secchi
Martini bianco
Cacao
cioccolato al latte
uvetta
sale e pepe

Cjalsòns di Cleulis

Agnolotti di Cleulis

COSA SERVE

60 minuti

La pasta matta ossia farina, acqua, sale ed un goccio di olio

per il ripieno
rosolo la cipolla nel burro
poi aggiungo prezzemolo
menta
melissa
balsamite
buccia di limone grattata
cannella
zucchero
sale e pepe
patate lesse schiacciate





Al cibo commestibile

mercoledì 27 ottobre 2010

[Io porto il primo e il dolce...Cjalsons per Rossella e mtchallenge sul filo del rasoio!](#)



La rete oggi mi offre la possibilità di farvi provare un dolce e un primo....manca il secondo ma girando per blog troverò sicuramente anche quello:D Ammetto che sono arrivata per entrambe sul filo di lana: gli impegni son sempre tanti e spesso non mi ricordo delle scadenze!:D ma ci sono riuscita per questa volta:D

Il primo. I [cjalsons](#).

[Rossella](#) ci ha invitati a scoprire una ricetta storica del Friuli, dello chef Gianni Cosetti. come forse avrete già letto in rete. E di ricette non ne esiste una sola, ovviamente, come spesso accade quando si tratta di piatti tradizionali, che da sempre si adattavano alle possibilità e alle contingenze delle tavole su cui venivano ospitati.

E così ci ha invitato a fare anche Rossella...Io quindi ho preparato i Cjalson di Cleulis, dalla ricetta data proprio dalla figlia dello chef [Cosetti](#), ma mi sono permessa di renderli un pelo più valtelinesi:D. Vi lascio quindi la ricetta come l'ho fatta io. Sul balcone menta e melissa ci sono ancora, mentre la balsamite...non sapevo cosa fosse:DDD

Per la pasta

200 g farina 0
50 g farina di grano saraceno
acqua qb.
per il ripieno

rosolare una cipollina bianca nel burro. Unire due grosse patate bollite e schiacciate, menta melissa, buccia di limone, cannella, un cucchiaino di zucchero, sale e pepe. Formare con la pasta dei dischi di 10 cm di diametro, riempirli con il ripieno e poi cuocerli in acqua bollente. Io li ho serviti solo con burro, parmigiano e una spolverata di cannella.

ma che ti sei
MANGIATO?



Cjalsòns di Cleulis di Roberto

3 novembre 2010



E se un uomo si mette a fare i Cjalsòns cosa succede?

Anche questo mistero l'evento Cjalsòns 2010 è capace di risolvere. E' bastato un commento di Roberto Gracci per avviarlo al tavolo di battaglia a fare i Cjalsòns. Lui tra le ricette inviate ha scelto i Cjalsòns di Cleulis, perchè aveva bisogno di una ricetta libera dai latticini, date alcune intolleranze in famiglia.

Io son rimasta stupita, in positivo, dalla chiarezza della ricetta rivisitata. Se la leggi tutta, scopri il perchè di tutte le varianti apportate. Poi son rimasta stupita dalla sua lunga lista di premi gastronomici vinti, che però mi è stato chiesto di tenere segreta. Ma sappi che

l'uomo non sta con le mani in mano in cucina !

PS Non è l'unico uomo ad aver fatto i Cjalsòns. Gli altri intrepidi sono stati [Enrico](#), [Max](#) e [Daniel](#). In qualche modo anche [Andrea](#) ha fatto i Cjalsòns, anche se lui è più un tipo da vini 😊

Ma ora lasciamo la parola a Roberto:

Cjalsòns di Cleulis



Ingredienti per 6 persone

Pasta

200 gr di farina tipo 0
100 gr di semola di grano duro
1 uovo
2 cucchiai d'olio e.v.o
1/2 cucchiaino di sale
acqua q.b.

Ripieno

300 gr di patate rosse bollite
20 gr di cipolla di Certaldo
1 uovo
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di menta tritata
1 cucchiaino di melissa essiccata in polvere
la scorza di mezzo limone grattugiato
un pizzico di cannella in polvere

ma che ti sei
MANGIATO?



un pizzico di zucchero
olio e.v.o.
sale e pepe

Condimento

Olio e.v.o.
la scorza 1/2 arancia grattugiata non trattata
un'arancia non trattata
80 gr di prosciutto San Daniele a fettine non troppo sottili

Preparazione

Mettere 8 cucchiaini di olio e.v.o. in una ciotolina di vetro con la scorza di arancia grattugiata, coprire e lasciare in infusione in un luogo fresco per 3 giorni.

Impastare gli ingredienti per la pasta unendo l'acqua necessaria per ottenere una pasta liscia e omogenea. Lavorare per almeno una decina di minuti e riporre in frigo. Rosolare la cipolla tritata con un filo d'olio a fuoco dolcissimo, unendo eventualmente acqua calda finché non è morbidissima.

In una terrina amalgamare le patate schiacciate con l'apposito strumento, l'uovo, la scorza di limone, la melissa, il prezzemolo, la menta, la cannella, lo zucchero e una macinata di pepe.

Mescolare bene ed aggiustare di sapore con il sale.

Stendere sottilmente la pasta con il mattarello e confezionare i cjalsons con il ripieno sigillando bene i bordi.

Lessarli in acqua salata per 5 minuti.

Presentazione

Disporre 5 cjalsons a raggiera per ogni piatto, condirli con l'olio aromatizzato all'arancia filtrato e con dadini piccolissimi di San Daniele. Guarnire con fettine di arancia sottili e servire.

TEMPO DI ESECUZIONE 80 minuti

Varianti

Per la pasta ho aggiunto una parte di semola di grano duro ed un uovo per ottenere una maggiore consistenza.

Per il ripieno ho usato l'olio e non il burro per rosolare la cipolla per il semplice motivo che mio figlio Francesco è allergico ai latticini e ci tenevo che assaggiasse questa preparazione.

Non sono riuscito a reperire la balsamite, e sono stato parco con zucchero e cannella per non virare troppo sul dolce.

Per il condimento, oltre all'olio aromatizzato all'arancia volevo utilizzare il prosciutto di Sauris, ma qui da noi è introvabile. Ho quindi ripiegato(si fa per dire) sul San Daniele per mantenere un legame con l'origine friulana del piatto.



Ricette esclusiva di Gianni Cosetti Servita al ristorante Il Roma

Ecco la descrizione di Anna Cosetti su come procedere:

... 'Pasta matta' come per le altre ricette. Per l'impasto passo la cipolla nel burro e olio, aggiungo le **ortiche** (in alternativa gli spinaci), la ricotta bianca, un po' di ricotta affumicata, pane nero, mela, sale e pepe.

Frullo il tutto e adagio un cucchiaino al centro di un cerchio di pasta di circa 10 cm. Poi sopra metto una uvetta ammollata precedentemente nel rhum e chiudo il raviolo a mezzaluna. per concludere con il pollice e l'indice faccio tre 'zampe di gallina'.

Quest'ultima è la ricetta che serviva mio papà in ristorante. Dopo aver lessato i cjalsòns, si adagiano tre nel piatto, si aggiunge un po' di grana e sopra si mette il burro fuso caldissimo. Si accompagnano con della ricotta affumicata grattugiata....

Link ai post

Grazie a:

[Lauretta](#), la prima non blogger ad avventurarsi nel mondo dei Cjalsòns

[Lievito e spine](#) con la sua solita meticolosità ha puntato sulle bietole

[A Pinch of Italy](#), che così ha voluto festeggiare i suoi 30 anni ([qui](#) in inglese)

[Labna](#), i quali nonostante i mille impegni del periodo han dedicato del tempo a questa ricetta

[Voglia di](#), ...di Cjalsòns 😊

[Semi di papavero](#), che li ha interpretati in chiave integrale

[Ombra del portico](#) che ha pensato anche ad abbinamenti di classe



Lauretta ed i Cjalsons de Il Roma

6 ottobre 2010



Ecco la prima non blogger che testa i [Cjalsons](#). Si chiama Lauretta, la trovi in vari commenti qua. Mi sembra una tipa molto intraprendente e determinata. Osa “sfidare” i capricciosi blogger e non sfigura proprio visti i risultati e l’entusiasmo che manifesta verso l’esperienza: “*cosa bella per me è stata sperimentare una nuova ricetta e mi sono divertita assai!!! 😊*”

E allora eccola all’opera con i Cjalsons de il Roma: wow è la prima che osa fare i Cjalsòns speciali di [Gianni Cosetti](#). Signori e signore, facciamole un grande applauso!

Leggi tutto, ti svela come ha adattato la ricetta, come l’ha fatta e ti dice pure, senza peli sulla lingua, come sono i Cjalsons in tavola.

E’ partita da un ricetta senza dosi, raccontata da Anna Cosetti a memoria. Lauretta ma sei bravissima!

Cjalsòns de Il Roma

Per la pasta:

300 gr. di patate
200 gr. di farina 00
1 uovo
noce moscata
1 ciuffo di prezzemolo

Per il ripieno:

spinaci
1 cipolla
olio
ricotta bianca
scamorza affumicata (non sono riuscita a trovare la ricotta)
1 pizzico di sale e pepe
pane nero
mela grattugiata

Per il condimento:

200 gr. di ricotta fresca
2 dl. di latte
pepe in grani

Ed ecco la ricetta raccontata da Anna Cosetti da cui è partita Lauretta:

*... ‘Pasta matta’ come per le altre ricette. Per l’impasto passo la cipolla nel burro e olio, aggiungo le **ortiche** (in alternativa gli spinaci), la ricotta bianca, un po’ di ricotta affumicata, pane nero, mela, sale e pepe. Frullo il tutto e adagio un cucchiaino al centro di un cerchio di pasta di circa 10 cm. Poi sopra metto una*



uvetta ammollata precedentemente nel rhum e chiudo il raviolo a mezzaluna. per concludere con il pollice e l'indice faccio tre 'zampe di gallina'.

Quest'ultima è la ricetta che serviva mio papà in ristorante. Dopo aver lessato i cjalsòns, si adagiano tre nel piatto, si aggiunge un po' di grana e sopra si mette il burro fuso caldissimo. Si accompagnano con della ricotta affumicata grattugiata....

Come hai affrontato questa ricetta?

Che dire? Ero molto scettica perchè pensavo di aver fatto un pasticcio in cottura, invece...

Qual è stata la parte più difficile da fare?

La parte più difficile per me è stata forse riuscire a trovare le giuste dosi dei vari ingredienti per il ripieno in modo da poter trovare un gusto che non fosse troppo dolce, per via della mela, ma che allo stesso tempo quest'ultima facesse sentire la sua voce!

E devo dire che anche riuscire a impiattare senza far scuocere o raffreddare i cjalsòns nè allo stesso tempo servire un condimento freddo mi ha un po' messo in difficoltà..credo dipenda molto dall'esperienza e dalla rapidità (qualità che spero di ottenere con il tempo e l'esercizio duro!)

E per le dosi, come hai fatto?

Per le dosi della pasta ho seguito la ricetta, per gli ingredienti sono andata avanti passo passo, nel senso che sono partita dalla cottura degli spinaci e in base alla quantità ottenuta ho aggiunto a occhio gli altri ingredienti fino a quando a furia di assaggi non ho trovato il mix perfetto.

Non avendo spinaci freschi ho usato i surgelati (io ne ho cotti 4 cubotti). e da lì son partita con aggiunte varie di ricotta, mela (1 intera), pane nero, scamorza, ecc ecc.

Ovviamente non avevo proprio idea se poi il ripieno sarebbe stato troppo o troppo poco ma forse la fortuna (per non dire il c*lo) del principiante mi è venuta incontro perchè la quantità di ripieno è stata perfetta per la quantità della pasta. (cosa che ovviamente non accadrà più in futuro 😊)

Eh eh eh vedo che sei già un'esperta di cucina 😊

Su, su sbottonati ancora un po'. Come sono questi Cjalsòns?

I miei cjalsòns avevano un ripieno piuttosto dolce e quindi forse il condimento con ricotta e latte non era azzeccatissimo, ma un'abbondante aggiunta di pepe nero ha fatto la sua parte!

Hanno un sapore delicato e la pasta è veramente buona!

Li rifaresti?

In effetti potrei provare prima del tempo perchè ne ho fatti in quantità industriale e ora riposano in freezer pronti per la seconda chance.

La prossima volta vorrei provare con un formaggio un po' saporito come il pecorino o qualcosa di simile (sono ben accetti suggerimenti da chi ne sa più di me!).

Cosa diresti a chi non osa provare a fare i Cjalsòns 😊?

A chi non osa.... beh... io sono una profana neofita di cucina e se ce l'ho fatta io, ottenendo un risultato direi sufficiente (mi do un 6, crepi la modestia...), penso che chiunque potrebbe e dovrebbe provare! A me è piaciuta moltissimo la pasta che rimane molto morbida!

E poi è così bello poter servire un piatto e dire "questo è un piatto friulano!", a chi magari come me non è mai stato in Friuli (se non di passaggio) e poter così assaporare i molteplici gusti che ci offre la nostra GOLOSA penisola!

Grazie mille per esserti unita a [Cjalsòns 2010](#) 😊

Grazie per aver incluso una profana come me!! Scusa se mi sono dilungata...a volte divento logorroica, la verità è che non so cosa ti può essere utile per cui ti ho riassunto la mia giornata ai fornelli!

ma che ti sei
MANGIATO?





Lievito e spine

domenica 10 ottobre 2010

[Cjalsòn bietole e nocciole](#)

Anch'io rispondo all'appello di [Rossella](#) che ha radunato un bel gruppono di Blogger con lo scopo diffondere la conoscenza di questi buonissimi ravioli originari della Carnia, in Fiuli.

Gran merito va dato anche a [Gianni Cosetti](#), Stella Michelin che si è impegnato molto per valorizzare la cucina tradizionale e i prodotti della Carnia.

Rossella ci ha messo a disposizione 6 ricette tradizionali e tre fornite direttamente da Anna Cosetti. Alla fine ho scelto un mix di ricette.



Cjalsòn bietole e nocciole

Per la pasta:

300 g di patate

200 g di farina 00

un paio di cucc. di prezzemolo tritato

1 uovo

noce moscata

Per il ripieno

ortiche (1 mazzetto di bietoline)

pane nero (80 g di pane di segale)

1 mela

ricotta affumicata e ricotta fresca (50 g di ricotta infornata)

cipolla (1 cipolla piccola e uno scalogno)

olio e burro

sale, pepe (io ho aggiunto della noce moscata)

uvetta (nocciole tostate)

Per condire:

Burro fuso

parmigiano

Ricotta infornata

In realtà questa ricetta prevedeva l'uso della cosiddetta pasta matta, fatta solo con farina, acqua e un goccio

ma che ti sei
MANGIATO?



d'olio, ma io non amo questa pasta, così ho utilizzato quella usata in un'altra delle ricette di cjalsòn.
Per il ripieno tritate la cipolla e lo scalogno e fateli appassire in padella con olio e burro, nel frattempo lessate le bietoline e una volta scolate fatele insaporire con la cipolla. Unite il pane a cubetti, la ricotta infornata e la mela grattugiate, sale, pepe e noce moscata. Frullate il tutto e lasciate raffreddare.
Lessate le patate, schiacciatele e lasciate raffreddare il passato. Setacciate la farina, unite prezzemolo e noce moscata e iniziate ad impastare con le patate e l'uovo.
Stendete sottile con l'aiuto di un po' di farina per far sì che non si attacchi e tagliate dei dischi (io ho usato un coppapasta di 9 cm di diametro). Farcite ogni disco con un cucchiaino di farcia e una nocciola intera e chiudete a raviolo.



Lessate i cjalsòn in acqua salata fino a che non risalgono a galla e serviteli con burro fuso, parmigiano e una grattata di ricotta infornata.

Eva





A pinch of Italy

30 Cjalsons di Gianni Cosetti per i miei 30 anni

Pubblicato da [Laura](#) il ottobre 8, 2010

“Il tuo regalo sta entrando dalla porta”. “Quale regalo... E quale porta?” . “Evidentemente quella del locale dove ti trovi!”. Questa manciata di secondi di conversazione surreale tra me e mia madre è avvenuta durante la pausa pranzo in una piccola tavola calda dove io e Antonello (il mio ragazzo) siamo stati etichettati dalle ragazze che vi lavorano come “coppia bella” 😊

In quel momento davo le spalle alla porta e guardavo Kelly, seduta di fronte a me, con una certa perplessità visto l’andamento comico della mia conversazione telefonica. Quando mi giro vedo Antonello entrare con nietepopòdimeno che.... UNA MADIA NUOVISSIMA TUTTA PER ME! D’accordo con i miei genitori, si è fatto letteralmente portatore del loro dono per il mio terzo giro di boa 😊

Da qui all’idea di realizzare finalmente gli Cjalsons Friulani, il passo è stato brevissimo! Anzi, non vedevo l’ora di impiasticciarmi di farina per poter realizzare 3 desideri in 1: inaugurare il mio regalo, sperimentare una nuova ricetta e tornare a scrivere sul mio Blog dopo diversi mesi di assenza (sigh sigh).

Prima di tutto ringrazio Rossella di machtetiseimangiato.com per avermi invitata a partecipare al suo meraviglioso progetto “Cjalsons 2010”. L’aver accettato a prendere parte a questo blog event, mi ha dato la spinta che mi mancava per riprendere con la pubblicazione di “A pinch of Italy”: non potevo deludere una foodie 😊 Quindi grazie Rossella per questo “involontario” regalo che mi hai fatto insieme alla scoperta di un grande cuoco come [Gianni Cosetti](#).

E proprio per rendere onore a lui e agli antichi sapori della cucina Friulana, ho deciso di cimentarmi nella ricetta tradizionale servita al ristorante Il Roma. Ho cambiato 2 degli ingredienti previsti per il ripieno, e ho abbinato un vino rosso tipico della regione dove vivo, la Puglia.



Anche io, come da ricetta originale ho fatto ad occhio, non ho pesato niente e ho ottenuto 30 (è stato involontario, lo giuro! 😊) Cjalsons, ovvero dose ideale per 4 persone.

Ecco la ricetta originale, tra parentesi, in corsivo trovate le mie modifiche:



La pasta matta ossia farina, acqua, sale ed un goccio di olio

Per l'impasto passo la cipolla nel burro e olio (*io ho usato del burro chiarificato*), aggiungo le ortiche, in alternativa gli spinaci (*io ho usato delle bietoline fresche dell'orto*), la ricotta bianca, un po' di ricotta affumicata, pane nero, mela, sale e pepe.

Frullo il tutto e adagio un cucchiaino al centro di un cerchio di pasta di circa 10 cm. Poi sopra metto una uvetta ammollata precedentemente nel rhum e chiudo il raviolo a mezzaluna.

Dopo aver lessato i cjalsòns, si adagiano tre nel piatto, si aggiunge un po' di grana e sopra si mette il burro fuso caldissimo. Si accompagnano con della ricotta affumicata grattugiata.... (*io ho aperto una burratina nel piatto da portata e dopo averli passati nel burro fuso li ho impiattati adagiandoli sulla panna fuoriuscita*)

Come si vede dalle foto, ho messo solo 2 chicchi di uvetta (lasciata ammorbidire nel rhum): secondo il mio gusto personale raddoppiare la dose renderebbe ancora più gustosi gli Cjalson. Poi che dire: per me sono favolosi!

Il vino abbinato era un [Torre Testa](#), Susumaniello in purezza, Igt Salento: INCREDIBILE!

Purtroppo è mancato il tempo per preparare la torta... Ma le candeline le ho spente ugualmente 😊

Laura



In English

30 Gianni Cosetti Cjalsons for my 30th birthday

Posted by [Laura](#) on October 9, 2010

“Your gift is coming through the door.” “What gift... And what door?” “Evidently the door to the place where you are now!” These few seconds of surreal conversation between my mother and me happened during my lunch break at a small cafeteria where Antonello (my boyfriend) and I have been labeled by the girls that wait on us as the “beautiful couple” 😊

ma che ti sei
MANGIATO?



At that moment I had my back to the door and was looking at Kelly, seated in front of me, with a certain perplexity due to the comical nature of my telephone conversation. When I turned around I saw Antonello enter with none other than... A BRAND NEW PASTA BOARD JUST FOR ME! Plotting with my parents, he literally became the bearer of their gift for the completion of my third decade 😊

From here, it was a short leap to my idea to finally make Cjalsons Friulani! In fact, I couldn't wait to dirty myself with some flour in order to fulfill three wishes at once: christening my gift, trying out a new recipe and getting back to writing on my blog after several months of absence (sigh sigh).

First of all I thank Rossella of machtetiseimangiato.com for having invited me to participate in her marvelous project "Cjalsons 2010". Accepting her invitation to take part in this blog event gave me the push I needed to get back to the publication of "A pinch of Italy": I can't disappoint a foodie 😊 So, thanks Rossella for this "unintentional" gift that you gave me as well as for the discovery of a great cook like [Gianni Cosetti](#).

And to really pay homage to him and to the ancient flavors of Friulana cuisine, I decided to challenge myself with the traditional recipe served at his restaurant Il Roma. I changed two of the ingredients listed for the filling, and I paired a red wine typical of the region where I live, Puglia.

And, eyeballing the ingredients like the original recipe suggested and not weighing anything, I even yielded 30 (it was accidental, I swear! 😊) Cjalsons, therefore the ideal amount for 4 people.

Here is the original recipe, with my modifications in parenthesis and italicized:

Pasta dough made with flour, water, salt, and a splash of olive oil

For the filling cook onions in butter and olive oil (*I used clarified butter*) and add nettles or spinach (*I used bok choy fresh from the field*), white ricotta, a bit of smoked ricotta, brown bread, apple, salt and pepper.

Mix everything in a food processor and place a spoonful in the center of a circle of pasta about 10 cm in diameter. Then put on top a raisin previously soaked in rum and close the ravioli in a half-moon shape.

After boiling the cjalsons, arrange them on a plate, add a bit of cream, and pour hot melted butter on top. Top with grated smoked ricotta... (*I opened a small burrata on the serving plate and after dipping the cjalsons in the melting butter I arranged them on top of the escaping cream*).



As you see in the pictures, I put only two raisins (soaked in rum): according to my personal taste, doubling the amount would add even more flavor to the Cjalsons. But what can I say: to me they were fabulous!

The wine pairing was a [Torre Testa](#), pure Susumaniello, Igt Salento: INCREDIBLE!

Unfortunately I didn't have enough time to make a cake... But I blew out the candles just the same 😊





Labna

Amore in cucina

Labna

19 ottobre 2010

Cjalsòns di Gianni Cosetti

Come sapete, quando c'è da cucinare (o assaggiare!) nuove ricette i Labna non si tirano mai indietro. Qualche tempo fa l'amica Rossella del blog [Ma che ti sei mangiato?](#) ci ha proposto di partecipare a una sua curiosa iniziativa chiamata **Cjalsòns 2010** e noi, pur essendo totalmente ignoranti persino del significato del titolo, ci siamo buttati a capofitto nell'impresa.





I Cjalsòns – spiega Rossella – sono uno dei piatti tipici della regione Friuli Venezia Giulia che si trova nel nord-est dell'Italia.

Si tratta di una sorta di ravioli o agnolotti, adattati a gusti locali e ricchi di ingredienti particolari e non usuali per i classici ravioli.

L'idea di questo progetto è venuta a Rossella leggendo la biografia e l'opera di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia (regione montuosa del Friuli) che negli anni Ottanta e Novanta già si impegnava nel recupero delle tradizioni e dei prodotti locali: Cosetti organizzò infatti un concorso per raccogliere le ricette delle casalinghe friulane in tema di cjalsòns, e su 40 partecipanti vennero fuori ben 40 ricette diverse.

Noi abbiamo seguito quella che Rossella definisce la “ricetta esclusiva” dei Cjalsòns di Gianni Cosetti, anche se l'impresa si presentava ardua a causa della sostanziale approssimazione delle dosi e degli ingredienti.

Anna Cosetti, erede del famoso cuoco, indica di procedere come segue.

La prima cosa da fare è preparare una “pasta matta”, vale a dire un impasto di solo acqua, farina, sale e olio. Noi non siamo stati capaci di cavarcela senza un uovo, quindi abbiamo sostanzialmente preparato la nostra [classica pasta all'uovo](#), che non sarà friulana ma è servita magnificamente allo scopo.

Fatto l'impasto poco ortodosso, ci siamo attenuti alla ricetta di Anna.

Per il ripieno passo la cipolla nel burro e olio, aggiungo gli spinaci, la ricotta bianca, un po' di ricotta affumicata, pane nero, mela, sale e pepe.

Frullo il tutto e adagio un cucchiaino al centro di un cerchio di pasta, poi sopra metto l'uvetta ammollata nel rhum e chiudo il raviolo a mezzaluna.

Dopo la cottura, i cjalsòns si adagiano nel piatto con un po' di parmigiano e il burro fuso caldissimo.

Come vedete, non era esattamente una ricetta... dettagliata! Tuttavia, è stato meglio così, perchè abbiamo potuto adattarla un po' ai nostri gusti e alle nostre esigenze. Oltre alla pasta all'uovo ci siamo presi qualche libertà anche nella presentazione del piatto, ma possiamo garantire che i cjalsòns sono piaciuti molto a tutti i commensali nonostante questi piccoli tradimenti.

Grazie a Rossella per la bella avventura gastronomica di cui ci ha resi partecipi!

Preparata e annotata da *Manuel*



Voglia di...

per scampare alla noia culinaria!

Voglia di ...

Lunedì 25 ottobre 2010

Cjalcions

Oggi ho risalutato - per l'ennesima volta - il maritino, dopo una settimana lunga e intensa; non sono rimasta a casa praticamente mai e abbiamo mangiato come dei piccoli, anzi no, direi belli grandi, porcellini. Il risultato è una pesantezza di stomaco impressionante, una nausea costante che non mi abbandona e quasi due chili di più :(Ma sono stata con l'amore mio e questa è la cosa più importante.

Ieri sera abbiamo fatto grande cenone con la family e il primo piatto è stata questa mia creazione, fatta per la [bellissima idea](#) di [Rossella](#), una delle poche blogger friulane che cercano di portare alla ribalta un po' delle nostre tradizioni culinarie. Vi presento quindi i miei **cjalcions**.



Devo ammettere che io non sono molto amante dei cjalcions dolci, quelli più tipici conditi con burro e cannella, quindi mi sono buttata sulle ricette salate e quando ho letto ortiche, non ci ho capito più niente: adoro le preparazioni con questo ingrediente! Avevo già deciso per i cjalcions di Anna Cosetti dopo nemmeno tre secondi (non ci penso molto su alle cose!), senza rendermi conto che la ricetta non aveva quantità, quindi mi sono quindi ritrovata a preparare quasi 200 cjalcions per finire il ripieno (che tra l'altro non ho finito del tutto, ma che ho riutilizzato in una ricetta che vi posterò a breve), e che il tempo delle ortiche era passato, anche se alla fine qualche ramo sono riuscita a scovarlo.

Per riassumere: le dosi sono tutte un

piùomenocircamenoquasi, pasta matta compresa, ve lo dico in anticipo così eviterete di maledirmi strada facendo! Food blogger avvisato... :))

Quasi mi dimenticavo...no bugia, me n'ero proprio dimenticata e spero che [Arabafelice](#), una delle blogger che più seguo, non me ne voglia...che con questa ricettina partecipo a [Inventa...mela!](#)

...e chissà che ora non sia la volta buona che inizi la ricetta!!! :))

INGREDIENTI

Farina 1kg

Acqua ca.500ml

Olio un paio di cucchiari

Mela 1

Ricotta 250g

ma che ti sei
MANGIATO?



Ricotta affumicata 50g
Pane nero di segale un paio di fette
Ortiche 5/6 rami belli grandi, ma non molto carichi di foglie (se non trovate ortiche potete usare spinaci, ma non è la stessa cosa!)
Burro due noci
Sale, pepe, noce moscata, cannella q.b
Burro, salvia e ricotta affumicata (ma anche grano o parmigiano) per condire.

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta matta, ossia l'impasto con la farina, il sale disciolto nell'acqua e l'olio.



Io sono andata a occhio aggiungendo acqua man mano che impastavo, fino a che ho ottenuto una bella palla liscia, che poi ho lasciato riposare in frigo.

Ovviamente ero partita con quella di usare mezzo chilo di farina, ma visto le dosi mastodontiche di ripieno che mi è venuto, ho dovuto rifare un altro paio di impasti da 250g di farina l'uno.



Raccogliere le ortiche, sfogliarle, lavarle e sbollentarle un pochino in acqua bollente salata.





Passare poi le ortiche nella padella dove avrete precedentemente fatto sciogliere il burro, e se vi piace, fatto appassire la cipolla (io non l'ho fatto perchè volevo fare assaggiare a degli amici che non mangiano nè aglio, nè cipolla). Aggiungere poi il pane nero tritato con la ricotta affumicata.



Nel frattempo preparare anche la mela: sbucciarla e tagliarla a pezzettini piccoli che metterete in un'altra padella sempre con del burro e che condirete con cannella e noce moscata.



Unire la mela con il resto dell'impasto e lasciar cuocere fino a che si ottiene la consistenza desiderata (io preferisco che tutto rimanga un po' duretto).



Lasciar raffreddare un attimo e infine aggiungere la ricotta fresca. Non dimenticatevi di salare e pepare abbondantemente, non come me che ho lasciato il tutto un po' troppo *lamio* (= insipido, ma visto che ci stiamo friulanizzando, usiamo i termini adeguati ;))



A questo punto riprendere la pasta e stenderla; stavolta mi sono fatta aiutare da mamma e da macchina, ma solo per il primo impasto!



Formare dei cerchietti di pasta di circa 10cm di diametro.



Mettere un cucchiaino di impasto al centro del cerchietto e chiudere a metà, in modo da formare una mezzaluna.





Per gustare finalmente la vostra creazione, far bollire i cjalcions in abbondante acqua salata.



Condire infine con burro fuso e salvia, spolverando con ricotta affumicata o in alternativa grana (o parmigiano).

ma che ti sei
MANGIATO?





Spero che questo piatto tipico friulano possa quantomeno incuriosirvi!



BUON APPETITO!

ma che ti sei
MANGIATO?



Semi di Papavero

autumn&winter 2010 

Semi di papavero

[CJALSONS...UN PO' INTEGRALI](#)



Arrivo quasi sul filo di lana per proporvi questa ricetta friulana che mi ha conquistato veramente. E' stata Rossella di [Ma che ti sei mangiato](#) a propormela, perchè lei è friulana e ha deciso di divulgare attraverso la rete un pezzetto di cultura gastronomica della sua terra attraverso la figura di Gianni Cosetti, cuoco di Carnia, che con il suo ristorante "Il Roma" di Tolmezzo riuscì a conquistare una stella Michelin. Ha una storia bella e ricca quest'uomo, che vi [invito a leggere](#), e alla quale mi sono avvicinata attraverso questa pasta ripiena.

Una pasta che racchiude un ripieno variegato, che avvicina erbe, frutta, patate e a volte carne, e che sorprende nel suo insieme di gusto spiccato e per niente azzardato.

Reduce da una sessione di shopping gastronomico in fiera, avevo per le mani della farina integrale macinata grossa, che non ho saputo escludere dall'impasto di "pasta matta" di questi ravioli.

Elisa C. Semidipapavero. All rights reserved

Tra le ricette che ci ha proposto Rossella, ho scelto la versione esclusiva di Gianni Cosetti servita al ristorante "Il Roma".

A noi sono piaciuti tantissimo, anche se al primo assaggio,

abituati alla caratteristica ruvidità della pasta all'uovo tirata al mattarello, questa pasta liscia e scivolosa ci ha sconcertato.

Ma il successivo morso affondato nel ripieno sapido, dolciastro e fondente allo stesso tempo, ha fatto il resto, ovvero ci ha fatto apprezzare questo piatto spazzolandolo alla velocità della luce.



Ingredienti:

Per la pasta matta

200 gr di farina

50 gr di farina integrale

acqua qb

un pizzico di sale

un goccio di olio

Per il ripieno

"Passo la cipolla nel burro e olio, aggiungo le ortiche (in alternativa gli spinaci), la ricotta bianca, la ricotta affumicata, pane nero, mela. sale e pepe.

Frullo il tutto e adagio un cucchiaino al centro di un cerchio di pasta di circa 10 cm. Poi sopra metto una uvetta ammollata precedentemente nel rum e chiudo il raviolo a mezzaluna. Per concludere con il pollice e l'indice faccio tre zampe di gallina.

Quest'ultima è la ricetta che serviva mio papà al ristorante. Dopo aver lessato i cjalsòns, si adagiano tre nel piatto, si aggiunge un pò di grana e sopra si mette il burro fuso caldissimo. Si accompagnano con della ricotta affumicata grattugiata..."

Riporto la versione originale di Gianni Cosetti. Per le dosi del ripieno sono andata a occhio regolandomi sul quantitativo di pasta ottenuta.

Ho usato spinaci, perchè le ortiche adesso non si trovano, e la mela l ho grattugiata fine. Il pane nero l ho messo grattugiato anch'esso.

Quindi grazie Rossella per questa iniziativa che spinge verso una cucina del territorio consapevole, gustosa e ricca di storia.

ma che ti sei
MANGIATO?





Ombra nel portico

martedì 2 novembre 2010

[Cjalsóns di Carnia](#)



<http://ombranelportico.blogspot.com>

Il **contest** scade proprio oggi....e manco a dirlo arrivo con il fiatone. Ma sono contenta di contribuire a questa raccolta lanciata da [Rossella](#) sui **Cjalsóns**, tipica pasta ripiena di area carnica. Preparazione che nasce spesso dal riciclo di ingredienti e dalla povertà/reperibilità degli stessi. La pasta può essere a base patate, o molto semplicemente farina e acqua. È il ripieno che arricchisce e completa la "francescana" semplicità della sfoglia. Ripieno a volte agro/dolce con uvetta, ortiche, ricotta, altre più robusto con salsicce e formaggi stagionati, o profumato grazie alla cannella e/o altre spezie.

Posso dire che una sola ricetta non esiste, ogni

paese ma direi meglio ogni casa ha la propria, che ogni volta può variare in base alla stagione e ai prodotti disponibili.

Spesso li ho gustati in Carnia...ma mai li avevo replicati a casa mia...o meglio, preparo spesso tortelli &co...a volte senza rendermi conto che proprio di Cjalsóns si tratta e non di agnolotti o ravioli propriamente detti. Delle 6 ricette tratte dal libro "**Vecchie e nuove ricette di Carnia**" di *Gianni Cosetti* e delle 3 gentilmente concesse da *Anna Cosetti* ho scelto proprio una delle "inedite" proprio quella che veniva servita al *Ristorante Il Roma di Tolmezzo*.

Più che una ricetta accademica, una descrizione minuziosa sul "come procedere", riassumendo in poche righe i profumi e i sapori che questi Cjalsóns sanno esprimere.

Riporto di seguito il testo originale di Anna Cosetti:

Pasta matta ossia farina, acqua, sale e un goccio d'olio

Per l'impasto passo la cipolla nel burro e olio, aggiungo le ortiche (in alternativa gli spinaci), la ricotta bianca, un pó di ricotta affumicata, pane nero, mela, pepe e sale.

Frullo il tutto e adagio un cucchiaino al centro di un cerchio di pasta di circa 10 cm. Poi sopra metto una uvetta ammollata nel rum e chiudo il raviolo a mezzaluna, per concludere con il pollice e l'indice faccio tre zampe di gallina. Questa é la ricetta che serviva mio papà in ristorante. Dopo aver lessato i cjalsóns, si adagiano tre nel piatto, si aggiunge un pó di grana e sopra si mette il burro fuso caldissimo. Si accompagnano con della ricotta affumicata grattugiata.

Cjalsón "aperto"...mia variante per terminare tutti gli ingredienti...

In abbinamento a questo piatto ho scelto un [Holbar rosso](#) 2003 ([3 bicchieri](#) e [5 grappoli](#) nel 2010) di Giorgio Marega di San Floriano del Collio-Gorizia. Uvaggio:80% merlot, 15% cabernet franc, 5% gamay. Nonostante l'attitudine a produrre dei buonissimi bianchi (fresco fresco di 3 bicchieri il [Friulano](#)) Giorgio riesce a concentrare in questa bottiglia tutta la passione e il duro lavoro che quotidianamente lo tiene



impegnato in vigna. Profumo ampio che preannuncia un assaggio pieno e riccamente rivolto a sentori di tartufo, tabacco...un vino "maschio" che avvolge il palato già al primo sorso. Basta attendere un attimo, senza fretta il vino aprirá nuove sensazioni, aromi di terra e di bosco. Non uguale a se stesso rivelerá durante la degustazione altri volti inaspettati.



ma che ti sei
MANGIATO?



Cjalsòns dei giorní nostri

Qui vanno a finire quelle ricette talmente adattate dai blogger e dai non blogger, che meritano di essere considerate come versioni alternative a quelle inizialmente suggerite.

Cjalsons da Cividale

29 ottobre 2010



Quando si dice che avere dei buoni amici è importante. Anna Maria di Cividale è un'amica speciale, anzi è una persona speciale. Non mi stancherò mai di dire che lei è una di quelle persone che nel mondo dovrebbero sempre esistere. Perché? Perché fa un baffo a qualsiasi guida dei sapori e dei saperi a rischio di estensione. E' un'enciclopedia vivente su un mare di saperi che oramai solo pochi ricordano. Insomma, è Speciale.

Ecco perché le ho lasciato carta bianca in tema di [Cjalsons](#). Non mi ha delusa. Anzi. Nonostante i problemi quotidiani, le tante incombenze, la famiglia da portare avanti, si è messa in cucina e ha

fatto i Cjalsòns. E' la sua ricetta, stavolta Cosetti non c'entra. Stavolta è una donna friulana che vi presenta una sua ricetta.

Cjalsons alle erbe su crema di Montasio



Per l'impasto:

300g di patate lesse fredde

200g di farina più quella che serve per rendere giusto l'impasto.

Per il ripieno:

sclopit (silene) scottato in acqua bollente leggermente salata

alcune foglie di geranio-limone

più altre erbe che sanno di limone (melissa, erba luigia)



Lascio la parola ad Anna Maria:

L'erba silene è primaverile ed io ne faccio provvista quando si trova, congelandola dopo averla scottata in piccoli cubetti, le altre erbe si trovano ancora.

Passare tutte le erbe in padella con una noce di burro e tritarle. Aggiungere sale e pepe, una manciata di formaggio grattugiato, ricotta fresca e ricotta affumicata (poca). Il ripieno si presenterà consistente (io non uso uovo per legare, basta il formaggio) .

Stendere la pasta e ritagliare i dischi, distribuire il ripieno e chiudere i dischi a mezzaluna pizzicandoli.

Tuffare i cialsons in acqua bollente salata e cuocerli per un paio di minuti in più da quando sono venuti a galla.

Preparare la **crema di Montasio** per il condimento mettendo in un pentolino a bagnomaria 100g di **latte**, 50g di formaggio **Montasio vecchio di cinque mesi**, 50g di **venti gg** e 50g **stagionato** e grattugiato.

Quando tutti formaggi saranno sciolti e ben amalgamati (io li rimescolo spesso con una piccola frusta...) aggiustare di sale e pepe e disporre la crema sul fondo nel piatto. Sopra questa posizionare i cialsons e guarnire con le erbe fresche e profumate di limone usate nel ripieno. Si gustano caldissimi...

Le capacità di Anna Maria con le erbe spontanee ti hanno stupito. Ecco allora un'intervista che mi ha concesso anni fa con alcune idee su [come cucinare le erbe spontanee](#).



Una donna così speciale nasconde oltre un grande sapere anche un grande tesoro: il ricordo del padre pittore. [Norino Martinis](#) ha tirato su Anna Maria. Lei fa la timida, non chiede, ma per me è un piacere farlo sapere. Anche perchè è un piccolo friulano i cui quadri sono arrivati in Giappone e non per caso. Anche la foto del post è del padre e rappresenta il Mercato dei funghi di San Gervasio.





Cucina SMS

domenica, 31 ottobre 2010

Cjalsòns

Quattro ringraziamenti a [Rossella](#):

- per avermi [ricordato](#) le mie origini friulane
- per l'iniziativa "[Cjalsòns 2010](#)" che valorizza le tradizioni della Carnia
- per aver diffuso storia e ricette di [Gianni Cosetti](#)
- per avermi fatto cucinare questi squisiti [cjalsòns](#) (agnolotti friulani, ma fatti un po' a modo mio).

Ripieno: ricotta di capra, spinaci, cime di rapa, cicoria, bieta, parmigiano, noce moscata.

Pasta matta, quantità a occhio: farina 00, farina di grano duro, acqua tiepida, olio, sale. Va fatta riposare 30'.

Tirala non troppo sottile, tagliala a cerchio, spennella con l'uovo, metti un cucchiaino di ripieno e chiudi a mezzaluna.

Cuoci i cjalsòns in acqua bollente salata (con aggiunta di poco olio), pochi alla volta (quando salgono sono cotti). Accomodali a strati in una insalatiera preriscaldata. Condisci ogni strato con burro fuso insaporito dalla salvia e parmigiano reggiano. Pepe dal mulinello a tuo piacere.





Cooking across the Atlantic

Feta & Arepa

Sweet Potato Cjalsons

November 2, 2010 in [Appetizer](#), [Dried Fruit](#), [Italian](#), [Potato](#), [Tutorial](#), [Vegetarian](#), [Whole Wheat](#) by [matinaki28](#) | [2 comments](#)



Dear Fran,

I am very happy to have accepted to take on Rosella's (of <http://machtetseimangiato.com>) challenge to prepare Cjalsons. As I did not participate in [the Pierogi or Varenikes Daring Cooks challenge](#), I could not really fathom the deliciousness and satisfaction these work-intensive little dumplings can bring.

Rosella was inspired to host a challenge celebrating the Friuli culture came from reading the biography of Gianni Cosetti (<http://tinyurl.com/29cs5xe>), who worked hard to defend local traditions and products.

Cjalsons are a traditional dish of Friuli Venezia Giulia, a region located in the North-East of Italy.

They are a type of large ravioli that have been adapted to local tastes and ingredients. They are typically boiled and then quickly pan fried. When looking a little bit deeper into the matter I noticed that you can either eat them like that, or add them to soup.

Rosella provided us with 6 recipes to choose from, and it was very hard to pick a favorite. The variety and intriguing combinations of ingredients made this so tough. Finally, I decided that I would choose the 2nd one. It sounded really interesting and with a slight Matinizing-spin, it might be a definite winner 😊

Lately I have really been into the idea of a sweet potato and pumpkin soup, so I thought these could be great to make until I whipped up such a soup! The original recipe called for regular potatoes on the inside, I substituted with beautiful orange sweet potatoes. I also switched the plain flour for whole wheat flour, to give a little something wholesome to the dumpling dough, which I would never get if I were to order them in a restaurant. And switched some of the white sugar for brown sugar to really depend the caramelized taste on the inside of this dumpling.

The result was very intriguing and delicious. You have to know that your taste buds will be surprised by the flavor combinations. You have to prepare them for a taste that is sweet with a kick of saltiness, in the form of a food that you have only ever known as salty (ravioli/tortellini/pierogi/varenikes). The final touch of sprinkling salt and sugar on the finished cjalsons is really the best part, they form a very very thin caramel coat, which really makes the flavors pop! Also, as tested the next day... AMAZING in a sweet potato and pumpkin soup!

Cjalsòns Krofin di Timau

Agnolotti di Timau – Original Typical Recipe



Time: 60 minutes

INGREDIENTS

For the dough:

250 gr wholewheat flour

Lukewarm water

A pinch of salt

1 egg to brush

For the filling :

300 gr sweet potatoes

1 onion

50 gr butter

1/2 tbsp cinnamon

100 gr dried currants

70 gr refined sugar

30 gr dark brown sugar

A pinch of salt and pepper

A pinch of dried mint

For the dressing :

80 gr butter

DIRECTIONS

Prepare the dough mixing the flour with water and salt, then let it rest for about 20 minutes.

To make the filling boil the potatoes, mash and mix them with the onion. Sauté butter with lemon zest, raisins, sugar, mint, cinnamon. Add salt and pepper.

Roll out the dough with a rolling pin, cut discs with a diameter of 7 cm. On each disc put a tablespoon of filling.

Brush the discs with well beaten egg, fold them in half and close them by pressing the edges well.

Place the Cjalsons in boiling salted water, then take them out with a slotted spoon when they come to the surface. Transfer them to a hot pan and then toss with melted butter, a pinch of cinnamon and a little bit of sugar.



ma che ti sei
MANGIATO?



Cjalsòns e birra

E' una novità questa, una novità che ho lasciato da gestire a Birrophilia, un esperto di cui mi fido.

BIRROPHILIA

Perchè non sempre birra è uguale a ubriaco

Cjalsons 2010: proviamo ad abbinarli con la birra
8 novembre 2010 3 Commenti



Rossella di Ma che ti sei mangiato [ha ideato una bellissima iniziativa](#). Ha raccolto quante più informazioni ha potuto sui **Cjalsòns**, piatto tipico della Carnia (regione del Friuli) ed ha invitato un sacco di food blogger a cucinarli. Essendo uno di quei piatti tipici di cui non esiste una ricetta precisa ed ufficiale, questi “ravioli” (mi si perdoni il termine qualunquista) si prestano molto bene a tantissime variazioni, sia sul dolce che sul salato.

Rossella ha comunque raccolto alcune ricette di riferimento e le ha spedite a tutti quelli che hanno partecipato all’evento. Come promesso ognuno ha fatto la sua versione dei Cjalsòns e ha pubblicato l’eventuale ricetta modificata e i risultati sul proprio blog. Vi starete chiedendo: “E cosa centri tu allora?” Centro, centro 😊

Siccome non sono poi tutto questo gran cuoco (anche se mi arrangio 😊) ho pensato di fare quello che più mi compete (sempre dovendo scegliere il meno peggio... 😊): quindi ho aspettato che Rossella ricevesse [tutte le partecipazioni](#) per poi prenderle tutte una ad una e provare a suggerire un abbinamento birrario.



Partiamo da un concetto che sembra una scusa ma non lo è: indipendentemente dal cibo e dalla bevanda che abbiamo di fronte l'abbinamento perfetto non esiste, senza contare poi i gusti personali.

Comunque ci si può provare, siamo qui apposta 😊 Per avere una idea di cosa stiamo parlando, io ho fatto riferimento ai concetti base di **abbinamento birra e cibo** che ho imparato e spiegato anche qui su Birrophilia ([post di “teoria”](#) e [post di “esempi pratici”](#))

È molto difficile cercare di individuare una birra esatta da abbinare a queste golosissime realizzazioni perchè i Cjalsons sono un prodotto molto particolare che prevede tanti ingredienti e tante “aggiunte” che spaziano dalle erbe, alla frutta ai formaggi... tutte presenti nello stesso boccone.

Per questo ho cercato di cogliere le caratteristiche comuni a tutte le ricette e individuare stili birrari che ben si adattassero. Quando possibile ho inoltre provato a suggerire una etichetta in particolare (vuoi per una affinità di gusti o aromi, vuoi per la presenza di una stessa spezia in ricetta). Il tutto ovviamente secondo le mie personali preferenze e il mio gusto.

Dato che i Cjalsons sono comunque una pasta ripiena molto ricca, in alcuni casi anche “grassa” (penso alla ricotta, al lardo..) e spesso accompagnata da ingredienti dolci e di carattere (come frutta candita, cacao, cannella) **se dovessi scegliere un “passepartout” proverei a procurarmi qualche dubbel e qualche tripel.**

- **Le Dubbel** sono uno stile birrario di origine belga che può vantare tra le caratteristiche principali una buona carbonazione (gasatura) che aiuta a pulire la bocca da cibi grassi e “aderenti” al palato come possono essere i formaggi, un buon corpo e una generale “dolcezza” dovuta all’abbondante uso di malti caramellati e leggermente torrefatti ma anche di zucchero (scuro, candito...) che aiutano si ad aumentare il grado alcolico, ma donano anche un gusto particolare e in parte ne modificano il colore. **Le sceglierei per le preparazioni dei Cjalsons in cui nel ripieno compare la carne rossa e/o uvetta e/o fichi.**
- **Le Tripel** sono sicuramente imparentate con le Dubbel, ma una scelta di malti chiari e una attenzione particolare verso il luppolo le rende più taglienti, erbacee e sono generalmente di grado alcolico più importante. **Le preferirei alle Dubbel nel caso di preparazioni ricche di erbe aromatiche, spinaci e/o ortiche, frutta bianca.**

Come ciliegina sulla torta, in alcuni casi i preziosi ceppi di lievito proprietari utilizzati per queste birre offrono anche note speziate e pepate (al naso).

Per andare sul sicuro e provare questa teoria, **alcune tra le etichette più facilmente reperibili sono:**

- Per il primo gruppo Chimay Rouge (tappo rosso), Westmalle Dubbel, Affligem Dubbel, Corsedonk Pater. Aggiungo la Rochefort 8 e la [Old Tongham Tasty](#) di Hogs Back che forse non sono esattamente due dubbel, ma sapori ed aromi sono simili, pur essendo più intense in ogni senso 😊
- Per il secondo gruppo: Westmalle Tripel, [Chimay Triple](#) (tappo bianco), De Dolle Dulle Teve, [Tripel Karmeliet](#), Affligem Tripel

ma che ti sei
MANGIATO?



Le ricette che mi hanno però ispirato una etichetta in particolare sono state quelle di:

La femme du chef, Daniela&Diocleziano : Proverei una Corsedonk Tripel, che ovviamente alle caratteristiche descritte prima aggiunge (se ricordo bene) un piacevolissimo profumo di frutta bianca/gialla che potrebbe andare d'accordo con mela e pera.

Daniela&Diocleziano, Lievito e Spine, A pinch of Italy, Qualcosa di Rosso, Voglia Di, Pareti di Zucchero, Semi di papavero: L'utilizzo di ortiche e/o salvia nella ricetta, e/o le abbondanti erbe aromatiche mi hanno ricordato La 30, birra dell'italiano birrificio Bauscia che si caratterizza al naso per una particolare pianta aromatica, la Damiana. Profumata, erbacea e beverina ma attenzione: può non essere abbastanza corposa da "reggere" i ravioloni in questione.

Lauretta, SenzaPanna: Noce moscata, Pepe.. aromi "pungenti" mi fanno pensare subito a certe speziature del lievito da Saison. Quindi dovrei subito dire Dupont, ma siamo italiani no ? E allora proviamo con Sibilla di Toccalmatto o [New Morning del Ducato](#) 😊

Anna Maria da Cividale: la prima birra che mi è venuta in mente pensando alle erbe "che sanno di limone", più ovviamente la capacità di pulire la bocca dal Montasio è stata la [Rulles Blonde](#).

7 ravioli, Nonna Sole, Amara Dolcezza, Una finestra di Fronte, Casetta delle pesche, Casca a fagiolo: Date le mermellate, l'uvetta e le spezie azzarderei con qualche "birra di natale". Scusate il termine vago, ma ce ne sono davvero un sacco e tutte accumulate dall'abbondante uso di frutta/spezie e una generale dolcezza. Qualche nome? [De Dolle Stille Nacht](#), Rulles Cuvée Meilleurs Voeux, [La Buttiga Bon Nadal](#), Baladin Noel, Ducato Winterlude....

Beh, io mi fermerei qui. So di non essere entrato troppo nello specifico, ma ho preferito fare qualche "gruppo" di massima, sperando magari che qualcuno provi questi abbinamenti e ci faccia sapere se ... "funzionano" 😊

Invece **per i birrofilo accaniti che bazzicano da queste parti**... avete qualche altra etichetta da suggerire ? Ho sbagliato qualche ragionamento di fondo? Una Dunkel Weizen forse sarebbe un Jolly ? Ditemi tutto! 😊

ma che ti sei
MANGIATO?



Una provocazione

Ti lascio giusto una foto di un Cjalsòns fatto dalla poliedrica Anna Maria e che forse potresti riprodurre anche tu.

Guarda bene, si tratta di un Cjalsòns con pasta matta al cacao e ripieno di zucca cotta al vapore. Il tutto servito con del lardo affumicato. Che ne dici?



Ed ecco le indicazioni dell'amica Anna Maria che dedicava a me e alla Cavia questa versione:

Far bollire un bel bicchiere di acqua con un cucchiaino di burro ed uno abbondante di cacao amaro. Quando l'acqua bolle gettare in un colpo circa 180g di farina e cuocere fino a quando si asciuga e rapprende.

Togliere l'impasto dal fuoco e lavorarlo con il mattarello per renderlo liscio (la pasta non si attacca).

Stenderlo sottile, ritagliare i dischi e farcirli chiudendoli a mezzaluna (stavolta con l'arnese)

La farcia è composta da zucca cotta al forno, ricotta, formaggio grattugiato, sale e pepe e rosso d'uovo.

Cuocere i non cjalsòns nell'acqua bollente salata per un paio di minuti dalla venuta a galla.

Condirli con striscioline di lardo affumicato passato in padella con un goccio d'olio ed un rametto di rosmarino: quando le striscioline sono cotte e cominciano a diventare rosse spruzzarle con aceto di mele....

Michela ha detto che erano buonissimi! Questa è una ricetta hallowinosa... Ogni tanto mi piace cambiare.



Ringraziamenti

Un grazie speciale ad Anna Cosetti ed Annalisa Annalisa Bonfiglioli. Anna è una delle figlie di Gianni Cosetti e ho avuto l'onore di conoscerla grazie ad post su Gianni Cosetti, da lì è nata un'intensa corrispondenza online. Annalisa, invece, è l'autrice della magnifica e dettagliata biografia di Gianni. Anche lei conosciuta grazie al post e molto disponibile a rispondere alle mie domande. Nonché entrambe sono state salutate e abbracciate durante un bell'incontro anche se rapido a Tolmezzo, durante uno dei miei salti a casa dei genitori. Un incontro speciale, anche se si è parlato ben poco di cucina e molto di vita, Italia, sogni e soddisfazioni. Insomma, grazie anche per quella bella chiacchierata tra amiche.

Un grazie va anche a Paula Jones i Bell'Alimento che ha revisionato la mia traduzione in inglese delle ricette.

Un grazie all'inaspettata memoria di mia madre che durante una telefonata ha saputo segnalarmi il nome di Gianni Cosetti. Se non fosse per quella coincidenza, signori e signore ora forse non sapreste cosa sono i Cjalsòns :)

Alla prossima avventura nella cucina friulana

con affetto

Rossella

Novembre 2010

