

PRIMI PIATTI

Bourekakia me kimà - Cannoli con ragù

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500g di carne macinata
500g di sfoglia
1 tazza di burro
1/2 tazza di formaggio grattugiato
1/2 tazza di vino bianco
1 cucchiata grande di burro
2 cucchiataie di pane grattugiato
1 cipolla media tritata
1 uovo
sale
pepe
prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

1 Mettete la cipolla con una cucchiata di burro nel tegame e mischiate facendola seccare.

Aggiungete la carne macinata e quando sarà rosolata unite il vino, il sale, il pepe ed un po' d'acqua. Fate cuocere a fuoco lento per 1/2 ora.

Poi sbattete l'uovo e aggiungetelo al miscuglio insieme al prezzemolo, al formaggio e al pane grattugiato.

Tagliate la sfoglia in strisce abbastanza larghe (circa 15 cm), ungetele con il burro e mettete una cucchiata del miscuglio all'estremità di ogni striscia. Piegate attentamente le estremità sopra il miscuglio e avvolgete i cannoli.

Poneteli in una teglia imburrata e fateli cuocere per 20 minuti a fuoco medio, dopo averli unti con burro.