

SECONDI PIATTI

Briouats con kefta

LUOGO: *Africa / Marocco*

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



INGREDIENTI

- 500gr di carne di manzo tritata
- 100gr di grasso di montone
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di peperoncino rosso
- 1 tazza di prezzemolo tritato
- 1 tazza di coriandolo
- 1 cipolla finemente sminuzzata
- 100gr di burro
- 4 uova sbattute
- 2 cucchiaini di cannella
- olio per frittura
- salse di zucchero piccante e cannella
- 100gr di pastille.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare la carne tritata con il grasso, il prezzemolo, il coriandolo, il peperoncino rosso, il

cumino, la cipolla ed il sale. Cuocere il tutto con del burro mentre si schiaccia con un cucchiaio per separare il grasso, lasciar sobbollire fino a che il liquido sia completamente evaporato.

Aggiungere la cannella continuando a miscelare a fuoco lento, incorporare progressivamente le uova (tenerne un po' per sigillare i briouates), miscelare e rimuovere dal fuoco.

Il ripieno:

Tagliare le foglie di pastille in due pezzi, tagliare una foglia a metà per la lunghezza, portare i bordi verso il centro per ottenere una forma rettangolare.

Mettere un cucchiaio di preparato su di un bordo e piegare ancora o arrotolare per formare un triangolo, un rettangolo o cilindro, assicurarsi di chiudere bene la carne all'interno.

Incollare le estremità con le uova. Per servire i briouats friggerli in olio molto caldo, rimuoverli con una schiumarola quando iniziano ad imbiondirsi, scolarli e metterli sulla carta assorbente.

Possono essere serviti caldi, a forma di corona con una salsa di zucchero piccante e cannella.