

TORTE SALATE

Bureek Bil Dahi

LUOGO: *Africa / Libia*

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



INGREDIENTI

Uova intere
rotolo di pasta all'uovo cinese
sale e pepe
prezzemolo tritato (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 In una padella scaldare circa 1 tazza d'olio. In una scodella disporre un solo foglio di pasta all'uovo. Rompervi un uovo all'interno. Cospargerlo di sale, pepe e un po' di prezzemolo tritato. Inumidire le estremità con del bianco d'uovo e piegare la sfoglia di pasta formando un triangolo. Prestando molta attenzione sollevare i Bureek ottenuti e metterli nell'olio caldo. Versare con un cucchiaino delicatamente l'olio sulla superficie superiore dei Bureek per far sì che si formino delle bolle. Continuare a friggere fino a che entrambi i lati prendano colore (maneggiare l'olio bollente cautamente per evitare di bruciarsi). Sollevare dall'olio e mettere su di un foglio di carta da cucina assorbente.