

TORTE SALATE

## Come preparare il burek con carne macinata: ricetta tradizionale

LUOGO: [Europa](#) / [Montenegro](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 700 gr

PASTA FILLO 250 gr

BURRO 70 gr

CIPOLLE 2

UOVO 1

SALE

PEPE NERO

Prepara il **burek con carne macinata** con la nostra ricetta facile, usando pasta fillo e un ripieno gustoso.

## COME FARE IL BUREK CON CARNE MACINATA

**1** Ecco le istruzioni per cucinare con le tue mani un delizioso burek ripieno di carne macinata:

Per prima cosa, lava e sbuccia le cipolle, tritale finemente, infine falle appassire in un

padellino con una noce di burro.



- 2 Metti la carne tritata in una ciotola e condiscila con l'uovo, 20 g. di burro fuso, una presa di sale, un pizzico di pepe nero e la cipolla appassita. Lavora con le mani fino a far amalgamare perfettamente tutti gli ingredienti.





**3** Stendi il primo foglio di pasta fillo e spennella la superficie con il burro. Sistema una

striscia di ripieno per tutta la lunghezza dell'impasto, poi arrotola il foglio su se stesso fino a formare un cordoncino. Arrotola il cordoncino su se stesso fino a creare una sorta di chiocciola, da riporre al centro di uno stampo rotondo.





- 4 Prosegui farcendo un secondo foglio di pasta fillo ripiena di carne macinata, richiudilo a cordoncino e poi sistemalo assieme al primo in modo da ingrandire la chiocciola. Continua ad ingrandire la spirale fino alla fine degli ingredienti. Sciogli un'altra noce di burro, aggiungi due cucchiari d'acqua e spennella il burek con l'emulsione.

Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti tenendo il burek nella parte medio-bassa del forno. Quando il burek è bello dorato, estrailo dal forno e servilo tagliato a fette!





## BUREK CON CARNE MACINATA: RICETTA SEMPLICE E SAPORITA

Il **burek con carne macinata** è una specialità della cucina balcanica e turca, amata per la sua croccantezza e il suo ripieno saporito. Tradizionalmente preparato con la yufka, una sfoglia sottilissima, in questa ricetta useremo la **pasta fillo** per rendere la preparazione più semplice. Il ripieno a base di carne macinata di manzo, cipolle e spezie viene avvolto nella pasta e disposto a spirale prima della cottura in forno, per ottenere un **burek dorato e fragrante**. Perfetto come piatto unico o da servire con yogurt o insalata, scopri come prepararlo in pochi passi!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se avanza del ripieno, puoi usarlo per farcire dei panini o come condimento per la pasta.  
Per una versione più leggera, spennella la pasta con olio d'oliva invece del burro.  
Se non trovi la pasta fillo, puoi usare la pasta sfoglia, anche se il risultato sarà più croccante.  
Il burek è ottimo anche il giorno dopo: scaldalo in forno per qualche minuto per farlo tornare croccante.

## COME CONSERVARE IL BUREK

Conserva il **burek** in frigorifero per massimo 2 giorni, avvolto in pellicola trasparente. Per riscaldarlo, mettilo in forno a 180°C per 10 minuti. Puoi congelarlo prima della cottura e infornarlo direttamente da congelato, allungando il tempo di cottura di 10-15 minuti.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Involtini primavera: croccanti e ripieni di verdure o carne.

Kebab fatto in casa: una versione casalinga del celebre street food.

Falafel di ceci: polpette speziate perfette per un pasto vegetariano.

Pita farcita alla greca: un pane soffice ideale per essere riempito.

Pollo al curry veloce: un piatto speziato e cremoso pronto in pochi passi.

Tiropita: una torta salata greca con spinaci e feta.