

SECONDI PIATTI

Martabak Telor - calzoncini fritti con manzo e verdura

LUOGO: [Asia](#) / [Indonesia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **Martabak Telor** sono un ottimo street food arabo che però è talmente buono che si è diffuso anche in Asia. Il suo nome deriva dalla parola araba *Muttabaq* che significa proprio ripiegato, ciò che per noi ha proprio la classica forma del calzone. In questo caso si tratta di una versione frita e ripiena di carne e verdure. Se amate sperimentare nuove ricette e nuovi sapori, questa è la proposta che fa per voi e se ancora siete a caccia di nuovi sapori particolari ed etnici, provate anche la ricetta delle [kofta](#): buonissime!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

ALLORO $\frac{3}{4}$ tazze

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i **Martabak Telor** preparate come prima cosa la pasta: riunite gli ingredienti elencati ed impastateli fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.





2 Formate una palla, coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente per un paio d'ore.



3 Mentre l'impasto riposa preparate il ripieno.

Scaldate l'olio e saltatevi l'aglio e lo scalogno per qualche secondo. Aggiungete il manzo tritato e soffriggete a fuoco medio fino a che la carne cambi colore.



4 Aggiungete la cipolla e le foglie di sedano e continuate a soffriggere per altri due minuti.



5 Aggiungete la polvere di curry, mescolate bene e cuocete per altri 3 minuti.



6 Mettete da parte il composto e lasciate raffreddare.

Per concludere, suddividete il ripieno in 4 ciotole. Aggiungete un uovo, il cipollotto, il sale ed il pepe in ciascuna ciotola e miscelate bene.



7 Riprendete la pasta e dividetelo in quattro porzioni uguali. Ricavate da ciascun pezzo una palla che dovrete stendere con le mani leggermente unte d'olio fino ad ottenere un disco largo e sottile.

Ponete una parte di farcia al centro di ciascun disco, quindi piegate il disco di pasta a metà saldando bene i bordi.



8 Scaldate abbondante olio per frittura e frigete i calzoni prima da un lato poi dall'altro fino a doratura.



- 9** Tagliate i calzoni in pezzi e servite immediatamente accompagnandoli da sottaceti e peperoncini affettati.

CONSIGLIO

Potrei farli al forno?

Sì mettili su una teglia con carta da forno e ungi la superficie dei calzoni.

Quale olio conviene utilizzare?

Va bene anche un buon olio di semi.