

SECONDI PIATTI

Cottage pie

LUOGO: Europa / Regno Unito

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 650 g di carne trita
- 400 g di carne a fettine tagliata a dadini
- 35 g di farina
- 1 cucchiaio di olio
- 90 g di passato di pomodoro
- 1 cucchiaio di salsa Worcester
- 2 pomodori a fette.

PER LA CROSTA

- 500 g di patate
- 45 g di burro
- 60 ml di latte caldo
- sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la cipolla sottile, metterla in una pentola con l'olio e l'aglio, far rosolare, unire la carne trita e mescolare bene con un cucchiaio in modo che non rimangano attaccati dei pezzi di carne, far cuocere per circa 10 minuti.



- 2 Aggiungere la farina precedentemente sciolta in pochissima acqua, mescolare e cuocere per un paio di minuti, aggiungere la carne a dadini, il passato di pomodoro, la salsa Worcester e far cuocere altri 10 minuti.



- 3 Nel frattempo, preparare il purè: far bollire le patate, schiacciarle, unire il burro ed il latte caldo, il sale e mescolare, il risultato è un purè un pochino più denso.



- 4 Stendere le fette di pomodoro tagliate sul fondo di una teglia, versare il composto di carne e sopra coprire con il purè, con una forchetta passare sopra il purè e tirarla in modo che rimangano dei segni.



5 Cuocere in forno caldo a 180°C per circa mezzora e comunque fino a quando la crosta risulti colorata.



E' un piatto di origine scozzese.

NOTE