

ANTIPASTI E SNACK

Girelle alla carne

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 10 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



PER LA PASTA

200 g di acqua
100 g di latte
2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di zucchero 2 cucchiaini di sale
500 g di farina 0
25 g di lievito di birra.

PER IL RIPIENO

250 g di carne macinata
1 uovo
1 cipolla piccola
sale e pepe
1 cucchiaino di passata di pomodoro
2 cucchiaini di grana
un pò di latte se il composto rimane troppo duro.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: mettete tutti gli ingredienti nella macchina del pane e impastare con il programma impasto, fate lievitare per 1 ora e mezza.

Nel frattempo preparate il ripieno: mettete tutti gli ingredienti nel mixer ed impastare bene, se risulta troppo denso aggiungete poco latte e mescolare.

A lievitazione ultimata con il mattarello stendete la pasta aiutandovi con un po' di farina, coprite con il ripieno e arrotolate.

Tagliate il rotolo in pezzi di 4 cm. di altezza e disponeteli sulla placca da forno ricoperta di carta forno e leggermente unta di olio.

Lasciate lievitare in luogo tiepido per 40 minuti.



2 Nel frattempo preriscaldate il forno a 180°C.

Infornate per 30 minuti.

