

TORTE SALATE

Kulen pita

LUOGO: Europa / Montenegro

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

500g di farina comune

25g di burro

sale

acqua calda

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

trippa tritata (cotta il giorno prima)

sale

pepe

cipolle

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate la farina, il burro fuso, il sale e l'acqua calda per preparare l'impasto. Tagliate l'impasto in 4 pezzi uguali. Per preparare il ripieno miscelate la trippa, il sale, il pepe e le cipolle. Stendete la sfoglia molto fine sul piano di lavoro e lasciatela seccare per

qualche minuto.

Spennellate leggermente la pasta con del burro, distribuite, quindi, un po' del ripieno ad una estremità della sfoglia e arrotolatela fino ad ottenere un rotolo.

Prendete un piatto da portata e fate una spirale con il rotolo appena ottenuto iniziando dal centro del piatto. Infine cuocete al forno.

Siccome questo piatto diventa piuttosto duro quando si raffredda, si consiglia di scaldarlo al vapore e servirlo caldo.

NOTE

La preparazione di questo piatto è uguale a quella del Burek fatta eccezione per il ripieno.