

ANTIPASTI E SNACK

Pasticcio di carne e verdure

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 300 gr

CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr

SALE 1 pizzico

BURRO freddo - 125 gr

PATATE 2

CIPOLLE media - 1

PREZZEMOLO 2 cucchiari da tavola

ACQUA o 3 - 1 cucchiaio da tavola

SALE

SALSA DI POMODORO PRONTA o

ketchup (facoltativo) - 2 cucchiari da tè

MOSTARDA (facoltativo) - ¼ cucchiari da tè

UOVA 1

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per la pasta frolla:

Setacciate la farina e miscelatela in una grossa ciotola con il sale, tagliate il burro freddo in cubetti e aggiungetelo alla farina.



2 Impastate con le mani il burro nella farina fino a che ottenete un composto sbriciolato.



3 Fate un buco nel centro e aggiungete acqua a sufficienza per formare un impasto sodo.



- 4 Maneggiate l'impasto il meno possibile. Fate una palla con l'impasto e copritelo con della pellicola trasparente e mettete in frigorifero per 30 minuti.



- 5 Nel frattempo scaldare il forno a 200°C.

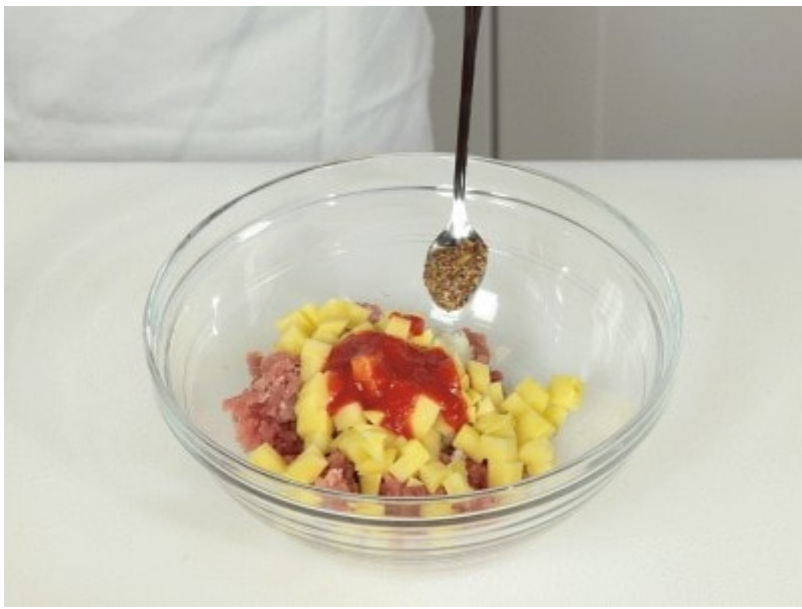
Per il ripieno:

In una grossa ciotola rompete la carne macinata. Tritate finemente la cipolla, scartandone il cuore ed incorporatela alla carne.



- 6 Sbucciate le patate e tagliatele a cubetti molto piccoli (circa 5 mm) ed incorporatele alla carne, aggiungete sale, pepe, prezzemolo e mostarda e ketchup se li gradite ed amalgamate gli ingredienti.





7 Su di un piano infarinato stendete la pasta fino ad ottenere uno spessore di 5 mm.



8 Ricavate 6 dischi di 12 cm di diametro dalla frolla.



- 9 Disponete il ripieno nel centro di ciascun disco di pasta. Sbattete leggermente l'uovo e spennellate con questo i bordi di ciascun disco con un pennello.



- 10 Sollevate le due estremità della pasta e schiacciatele una contro l'altra sopra il ripieno.



11 Pinzate le estremità ad intervalli regolari. Spennellate ciascun pasticcio con l'uovo e metteteli su di una teglia ed infornate per 40 minuti.



NOTE

I pasticci di carne e verdure trovano le loro origini in Cornovaglia dove costituivano un pratico pranzo per i minatori. La pasta frolla racchiude un composto di carne tritata finemente e verdure.