

SECONDI PIATTI

Pasticcio di Cefalonia alla carne

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- AGNELLO magro - 1 kg
- UOVA SODE affettate - 3
- FETA sbriciolata - 300 gr
- PASTA FILLO
- RISO 0,3 tazze
- VINO BIANCO ½ tazze
- BURRO abbondante - 1 cucchiaio da tavola
- POMODORI pelati e affettati - 3
- ACQUA calda - ½ tazze
- SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
- PREZZEMOLO tritato -
- SALE 1 cucchiaio da tè
- PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a pezzi della grandezza di una noce. Fate scaldare il burro e l'acqua in una grande padella.

Aggiungetevi la carne, l'aglio ed il prezzemolo, salate e pepate.



- 2 Coprite, lasciate cuocere per 30 minuti. Aggiungetevi il vino, prolungate la cottura lasciando il tegame scoperto per 20 minuti. Ritirate dal fuoco.



3 Aggiungetevi il riso, i pomodori, le uova e la feta.





4 Prendete uno stampo da forno di circa 30-32 cm di diametro, ungetelo di burro e

foderatelo con 8 fogli di pasta fillo sovrapposti e spennellati con del burro uno ad uno.



- 5** Farcite la base di pasta fillo e coprite con altrettanti fogli di pasta fillo sempre imburrati uno ad uno.





- 6 Inumidite le estremità, chiudete bene e praticate delle incisioni in superficie con un coltellino.



7 Spennellate nuovamente il tutto di burro e infornate a temperatura moderata per un'oretta circa.

Fate colare negli intagli praticati precedentemente qualche cucchiata di brodo o di latte durante la cottura.

