

ANTIPASTI E SNACK

Pastille con mandorle e piccioni

LUOGO: *Africa / Marocco*

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



INGREDIENTI

Per 12 persone

RIPIENO

- 8 piccioni o 1 pollo
- 3 casseruole di prezzemolo tritato
- 1 ½ kg di cipolle
- 200gr di burro
- ½ cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di pepe
- ½ cucchiaino di zafferano naturale
- 8 uova sode
- 300gr di mandorle sbucciate e fritte
- 1 tazza di zucchero
- sale. Per preparare il pastille

PREPARAZIONE

1 Mettere i piccioni in una pentola a pressione con prezzemolo, cipolla, burro, sale, pepe, zafferano, cannella e un po' di zucchero, cuocere a fuoco lento ed aggiungere dell'acqua quando necessario.

Quando è pronto, rimuovere il piccione e lasciar la salsa sul fuoco per farla asciugare. Disossare i piccioni e metterli in un contenitore, miscelare le mandorle con lo zucchero in un altro contenitore, tagliare le uova sode in un terzo contenitore.

Ungere con del burro la casseruola per cuocere il pastille, mettere un primo strato di foglie (con la parte morbida sotto) farle uscire dalla casseruola per 1/3, mettere altre foglie nel centro.

Versare uno strato di salsa, aggiungere i pezzi di piccione, cospargere con cipolle dolci e pezzi di uovo sodo, coprire con le foglie, rifare il processo fino a che il ripieno sia finito, chiudere le foglie che fuoriuscivano dalla casseruola ed incollarle con l'uovo sbattuto e coprire ancora con altre foglie, cospargere con del burro ammorbidito.

Cuocere a fuoco medio per 20 minuti, quindi rimuovere il pastille, metterlo su di un grosso piatto, voltarlo e rimetterlo nella teglia con dei pezzetti di burro. Rimettere sul fuoco per qualche minuto.

Mettere delicatamente il pastille in un piatto da portata, decorare con dello zucchero e cannella.

NOTE

Il pastille, ornamento a forma di fiore presente nella cucina marocchina, è una sfoglia sottile a base di cipolla e piccioni o pollo, prezzemolo, uova sode e mandorle, un preparato di zucchero e sale, profumato con cannella. La varietà di questi composti è vasta (pesce, molluschi ..). Qui di seguito riportiamo la ricetta più classica, questo piatto viene cucinato per le cerimonie e viene servito come antipasto