

ANTIPASTI E SNACK

Ravioli al curry

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

200g di farina
1 cucchiaino di sale
125 g di margarina tagliata in piccoli pezzi
25ml d'acqua.

PER IL RIPIENO

1/2 pollo
50g di cipolle tritate
6 scalogni sminuzzati
1 1/2 cucchiaino di polvere al curry
1/4 cucchiaino di pepe macinato
sale a piacere
1 cucchiaio di farina di mais

PREPARAZIONE

1 Miscelate insieme la farina, il sale e la margarina. Aggiungete l'acqua leggermente mentre

impastate. Stendete l'impasto con uno spessore di circa 2mm in dischi di 12 cm di diametro.

Mettete 1 1/2 cucchiaino di ripieno nel centro di ciascun disco di pasta. Piegare la pasta a forma di mezza luna e sigillate i bordi. Friggete fino a che diventino dorati.

Per il ripieno:

bollite il pollo fino a che sia a metà cottura. Disossate e tagliate in pezzetti la carne e mettete da parte 125ml di brodo di cottura della carne.

Scaldare la margarina e saltatevi le cipolle e gli scalogni fino a che diventino fragranti.

Aggiungete la polvere di curry, il pepe ed il sale. Continuate la cottura fino a che il pollo sia completamente cotto. In fine, aggiungete la farina dimais che è stata precedentemente sciolta in 1 cucchiaino d'acqua. Rimuovete e mettete da parte.