

ANTIPASTI E SNACK

Rotoli di pasta ripieni di manzo

LUOGO: *Africa / Algeria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- ¼ tazza di olio vegetale
- 1 uovo sbattuto
- 1 piccola cipolla tritata (1/4 tazza)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 200 g di manzo macinato
- fogli di pasta fillo
- ½ cucchiaino di sale a piacere
- ¼ cucchiaino di pepe nero
- spicchi di limone per guarnire

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate 1 cucchiaino di olio in una padella, aggiungete la cipolla e soffriggete a fuoco moderato per 2 minuti. Aggiungete il manzo, il sale e il pepe e soffriggete per 5 minuti, aggiungete l'uovo e il prezzemolo e soffriggete per un altro minuto. Fate raffreddare. Prendete 1 foglio di pasta fillo e stendetelo con la parte più stretta verso di voi. Mettete 2 cucchiaini colmi di ripieno a 4cm dal lato più stretto. Piegate tutti e due i lati lunghi verso il

centro. Ora iniziando dal lato più stretto arrotolate la pasta fillo a formare un pacchetto lunghi 8cm e spesso 3cm. Ripetete questa operazione con gli altri fogli di pasta. Mettete da parte.

Mettete dell'olio in una padella e fatelo scaldare a fuoco medio-basso e aggiungetevi gli involtini. Arrostiteli su entrambi i lati per 3 minuti, il fuoco basso permette di non bruciare la pasta sottile. Scolate gli involtini su di un foglio di carta assorbente per un minuto. Serviteli caldi con una spruzzata di succo di limone.