

TORTE SALATE

Rustici pastizzi

LUOGO: Europa / Italia

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



500 g di macinato di manzo o agnello
2 cipolle
2/3 spicchi di aglio
3/4 pomodori
olio extravergine d'oliva
vino bianco q.b.
sale
pepe nero grattugiato
2 carote a julienne
cavolo verza a julienne
cipolline
1 mazzetto di prezzemolo tritato
succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le cipolle a piccoli quadretti e farle ammorbidire in una padella con olio e l'aglio tagliato a pezzetti.



- 2 Sbollentare tre pomodori e ricavarne la polpa (in alternativa usare un po' di pomodori

pelati o passata di pomodoro).



3 Aggiungere il macinato di carne nella padella e rigirare facendolo cuocere a fuoco vivo;



4 aggiungere la polpa di pomodoro e far amalgamare.



5 Preparare le carote ed il cavolo verza.



6 Sempre a fuoco vivo aggiungere una sfumata di vino bianco.



7 Una bella macinata di pepe e sale e lasciare cuocere finche' il composto risulti abbastanza asciutto.



8 Ecco la consistenza corretta.



9 Togliere dalla padella e mettere in una ciotola abbastanza capiente.



10 Mentre il ripieno raffredda, impastare la pasta.



11 Riprendere la ciotola con la carne ed aggiungere le verdure.



12 Aggiungere le cipolline ed il prezzemolo.



13 Mescoliamo bene tutto insieme.



14 Formare i pastizzi.



15 Friggerli in olio bollente.



16 Servirli con insalata mista condita con succo di limone.

