

ANTIPASTI E SNACK

Samosas

LUOGO: Africa / Mauritius

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



(PER 30 PEZZI)

10 rotoli di pasta scongelata e avvolta in un panno umido
tagliare ciascun pezzo per la lunghezza in tre pezzi rettangolari
in tutto dovrebbero essere 30
oli vegetale per la frittura. Ripieno

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare tutti gli ingredienti del ripieno insieme in una grossa ciotola finché siano ben amalgamati. Aggiustare il sapore con il sale e il succo di limone, se necessario. Usare una striscia di pasta alla volta, mettere un cucchiaino di ripieno ad un'estremità della striscia e avvolgere diagonalmente la pasta per formare un triangolo. Usare poca acqua per sigillare la pasta. Scaldare olio sufficiente per la frittura e friggere i samosas in piccoli gruppo finché siano tutti dorati. Aggiustare il fuoco così da non bruciare la pasta. Servire caldi con chutney di coriandolo fresco o salsa di peperoncino.