

SECONDI PIATTI

Samosas

LUOGO: Africa / Kenya

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



INGREDIENTI

2.5 cm di radice di zenzero
6 spicchi d'aglio
1kg di agnello magro (o manzo se si preferisce)
3 grosse cipolle
affettate finemente
1 cucchiaio di mussala
1 cucchiaio di polvere di curry
1 cucchiaio di curcuma
sale a piacere
1 kg di pasta di pane
farina
olio.

PREPARAZIONE

1 Sminuzzare per bene lo zenzero e l'aglio. Combinare con la carne, le cipolle, il mussala, la

polvere di curry e la curcuma. Saltare in una casseruola a fondo spesso, senza aggiungere grassi a fuoco basso per 30 minuti, mescolando occasionalmente e spezzettando la carne. Scartare il grasso. Tagliare i fogli dell'impasto all'uovo in strisce di circa 7.5/15.5 cm. Piegarli per formare una tasca triangolare. Riempire la tasca con del preparato di carne. Sigillare tutti i lati aperti con della pasta fatta con farina ed acqua. Si può terminare con un triangolo di pasta di carne stufata. Friggere in abbondante grasso le samosas ripiene, qualcuna alla volta, nell'olio fino a doratura. Scolare e tenere calde. Dopo la frittura e un veloce raffreddamento le samosas possono essere congelate. Per servirle scaldarle nel forno caldo (200°C) fino a che siano molto calde.