

ANTIPASTI E SNACK

Sigarette boereks

LUOGO: Europa / Turchia

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



INGREDIENTI

½ kg di formaggio turco bianco sbriciolato

2 uova separate

½ pugno di prezzemolo fresco

lavato

asciugato e tritato finemente

½ pugno di aneto fresco

lavato

asciugato e tritato finemente

2 confezioni (circa 1/2kg in tutto) di yufka
(pasta fillo turca)

spicchi di limone

olio vegetale per frittura

PREPARAZIONE

- 1 Immergete il formaggio bianco in acqua fredda per rimuovere l'eccesso di sale, scolatelo quindi schiacciatelo con i tuorli. Incorporate il prezzemolo tritato e l'aneto e miscelate

bene. Tagliate i fogli di yufka a metà per il lungo.

In una piccola ciotola, sbattete leggermente gli albumi. Spennellate un pochino di albume sui bordi della pasta yufka fatta eccezione per gli ultimi 4 cm della parte appuntita.

Mettete un po' di ripieno alla base di ciascun triangolo e piegate la pasta sopra il ripieno così da ottenere dei triangolini, quindi arrotolate la pasta yufka ripiena per dar la forma di una sigaretta (partendo dal lato più largo andando verso la punta).

Inumidite l'estremità appuntita con un po' d'acqua e schiacciatela così da sigillare il ripieno e tenere la sigaretta chiusa. Mettete i boereks appena preparati su di un foglio di carta-forno e teneteli in freezer fino al momento di utilizzarli.

Quando volete utilizzare i vostri boereks dovete riprenderli dal freezer, lasciarli a temperatura ambiente per 10 minuti.

In una padella ampia mettete olio a sufficienza da arrivare a 4cm dal fondo della padella stessa. Scaldate l'olio e prima di friggere i boereks, prendetene uno tra le vostre dita (verticalmente) e immergetelo per 1cm nell'olio. Se l'olio è sufficientemente caldo si formeranno delle bollicine attorno al boerek. Versate tanti boerek nella padella quanti ce ne stanno a ricoprirne il fondo e friggeteli girandoli una o due volte, fino a che siano ben dorati. Metteteli in un colino fino per scolare l'olio in eccesso, quindi metteteli su di un foglio di carta assorbente. Ripetete fino a che i boereks non saranno tutti pronti e ben asciugati dall'olio in eccesso