



il burro

le uova

l'acqua e il sale

2. Impastare il tutto

3. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per  
3 ore

## RIPIENO DI CARNE

1. Affettare le patate a cubetti (1cm di  
lunghezza)

2. Mettere le patate

la carne

poca acqua e qualsiasi altra verdura e  
spezia in una piccola casseruola  
e cuocere fino a che la carne sia  
pronta. Assaggiare per verificare se va  
bene.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere le due cose insieme:

1. Scaldare il forno a 200°C

2. Stendere un po' di pasta. non dovrebbe essere troppo densa

3. Tagliare la pasta in dischi

4. Per ciascun disco aggiungere qualche cucchiaino di preparato nel centro del disco,  
quindi piegare il disco e sigillare le estremità usando una forchetta

5. Ripetere i passaggi sopra fino ad esaurimento dell'impasto o del ripieno

6. Spennellare la superficie delle tortine con del rosso d'uovo

7. Mettere le tortine di carne su di un foglio disponendole una a distanza dell'altro e

infrnare cuocendo fino a doratura