

ANTIPASTI E SNACK

Brik al tonno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Africa / Tunisia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Se cercate una ricetta facile e veloce per ampliare il tavolo del buffet ad una festa, oltre all'immane [pizza](#) potete proporre i **brik al tonno**.

Quando vi capiterà di andare in Tunisia scoprirete che questo tipo di preparazione costituisce un famosissimo street food! Il suo nome è legato indissolubilmente alla sfoglia utilizzata per la sua preparazione chiamata appunto brik o brick. Questa nostra versione si differenzia leggermente da quella originale. Solitamente in Tunisia preferiscono friggerli per ottenere uno sfizio ancora più gustoso, noi, invece, abbiamo voluto provare ad alleggerirli

con una cottura al forno. Ma questo tipo di sfoglia ben si presta a numerosi ripieni. Per questo motivo vi consigliamo sì di eseguire la nostra ricetta ma anche di dare libero sfogo alla fantasia e farcirli come più vi aggrada. Sbizzarritevi miscelando elementi e ingredienti diversi in modo da avere più proposte a tavola. Potreste ad esempio italianizzarli utilizzando nel ripieno ricotta e prosciutto o ricotta e salame ma anche funghi e speck. Diverranno degli scrigni ricchi di gusto e decisamente irresistibili! Se voleste friggerli come nella ricetta originale, vi basterà riempire una padella con dell'olio di semi in abbondanza e tuffarli dentro quando è l'olio è già bollente. Abiate cura poi di passarli su una carta assorbente in modo che non siano troppo unti.

Realizzateli per un prty o un aperitivo tra amici e se volete rendere la serata davvero memorabile non lasciatevi sfuggire questa [torta salata al cotto e formaggio](#) che ben si abbina e piace di sicuro a tutti, magari tagliatela a tocchetti e servitela come finger food.

INGREDIENTI

PATATE già lessate - 500 gr
TONNO SOTT'OLIO 200 gr
PASTA BRIK fogli - 4
ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
PEPERONCINO IN POLVERE 1,5 cucchiaini da tè
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
BURRO da spennellare -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del brik al tonno, schiacciate le patate già lessate e sbucciate, quindi aggiungetevi il tonno e mescolate molto bene affinché i due ingredienti si possano amalgamare in modo omogeneo



2 Insaporite il composto con curcuma, zenzero in polvere e peperoncino, mescolate nuovamente.





3 Aggiungete, infine, il sale ed il prezzemolo tritato.





- 4 Disponete il primo foglio di pasta brik sul piano di lavoro, dividetelo a metà. Spennellate una parte con il burro e piegatelo a metà per il lungo in modo tale da ottenere una specie di rettangolo lungo.





- 5** Distribuite su un'estremità del rettangolo un cucchiaio di farcia e piegate in modo tale da formare un triangolo. Continuate a piegare fino a che non arriverete alla fine del rettangolo di pasta brik.

Spennellate l'estremità di pasta corrispondente alla chiusura e chiudete il brik.

Procedete in questo modo con tutti i fogli di brik.





6 Allineate i brik sulla teglia foderata con carta forno e infornate a 180°C dopo averli

spennellati con altro burro. Lasciateli cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura.

Serviteli caldi come gustoso antipasto.





CONSIGLI