

TORTE SALATE

B'stilla

LUOGO: [Africa](#) / [Marocco](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Quella che vi andiamo qui a proporre è la ricetta della **b'stilla**, chiamata anche pastilla. Si tratta di una portata tipica del Marocco che però affonda le sue radici in Spagna, perché è proprio grazie ad un gruppo di Islamici che scapparono dalla Spagna e andarono in Marocco che si deve questa ricetta.

Come dice il nome stesso si tratta di un impasto che racchiude qualcosa. In genere viene fatto con la carne di piccione, ma visto che in Italia non è frequente trovarla la si può farcire tranquillamente con pollo tagliato a pezzetti. Un rustico molto saporito che andrà benissimo se servito per un aperitivo o una cena etnica. Se amate i piatti particolari e mediterranei vi invitiamo a realizzare

anche la ricetta del [cous cous di pollo](#), buonissimo!

INGREDIENTI

GALLINA da 650 g - 2

BRODO DI POLLO 2,5 tazze

UOVA leggermente sbattute - 6

BURRO 12 cucchiari da tavola

PASTA FILLO fogli - 16

OLIO DI OLIVA 2 cucchiari da tavola

CANNELLA stecche - 2

MANDORLE affettate - 350 gr

CIPOLLE media e affettata finemente - 1

ZENZERO grattugiato - 2 cucchiari da

tavola

CURCUMA MACINATA 1 cucchiario da tè

CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiari da

tavola

PREZZEMOLO tritato - ¼ tazze

PEPE DI CAIENNA ½ cucchiari da tè

SUCCO DI LIMONE 3 cucchiari da tavola

ZAFFERANO 1 presa

ZUCCHERO A VELO ¼ tazze

CORIANDOLO fresco e tritato - 3 ciuffi

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete un cucchiario di burro e uno di olio in una pentola da 4-6 litri. Aggiungetevi la cipolla e lo zenzero e fate saltare il tutto per 1-2 minuti.



2 A questo punto aggiungete la curcuma, le stecche di cannella, il pepe di Cayenna, lo zafferano, il prezzemolo tritato e il cilantro e fate saltare per altri due minuti.



3 Aggiungete, quindi, il brodo di pollo e le galline.



4 Portate il composto ad ebollizione, quindi abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per circa un'ora.

Rimuovete le galline e lasciatele raffreddare, quando si saranno raffreddate sufficientemente da poterle maneggiare, dividete la carne dalle ossa e sminuzzatela.



5 Fate ridurre il liquido di cottura a circa una tazza, abbassate il fuoco e fate sobbollire. Aggiungete, ora, il succo di limone, quindi, molto lentamente, aggiungete le uova mescolando continuamente.



6 Non appena le uova formeranno una soffice crosta, rimuovete dal fuoco, scolate e fate raffreddare.

In una padella, tostate le mandorle in un cucchiaino di burro e uno di olio, quando saranno ben dorate mettetele in una ciotola e miscelatele a un cucchiaino di cannella macinata e $\frac{3}{4}$ di zucchero a velo.



7 Con un pennello, imburrate leggermente uno stampo rotondo dal diametro di 30 cm e

l'altezza di 5 cm.

Spennellate, ora, sempre con il burro, i fogli di pasta fillo e stendeteli nello stampo, un foglio alla volta.



8 Ad ogni foglio di pasta fillo che aggiungerete, girate lo stampo di un quarto così che i fogli siano distribuiti equamente nello stampo.

Sovrapponete 8 fogli di pasta fillo, quindi versate la carne di pollo, quindi il composto di uova e ricoprite il tutto con le mandorle.





- 9 Piegare, molto accuratamente e delicatamente, la pasta fillo strabordante verso il centro e continuate a coprire la torta con la pasta fillo rimanente, ma non dovrete imburrare ciascun foglio stavolta.



- 10** Infornate la torta per 30-40 minuti a 190°C o fino a doratura. Voltate la torta in un piatto e lasciatela raffreddare leggermente. Cospargetela, infine, generosamente con zucchero a velo e la cannella macinata rimanente. Servitela tiepida. Tagliatela in fette e mangiatela con le mani nello stile marocchino.

CONSIGLIO

Dove trovo la pasta fillo?

La puoi trovare nei negozi etnici e nei supermercati più grandi e forniti.

Quanto tempo dura?

Puoi conservarla un giorno in un contenitore per alimenti.

Cosa posso usare al posto del cilantro?

Puoi utilizzare anche del prezzemolo.