

TORTE SALATE

# B'stilla

di: *Cookaround*

---

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 cucchiaini da tavola  
PASTA FILLO fogli - 16  
OLIO DI OLIVA 2 cucchiaini da tavola  
CANNELLA stecche - 2  
MANDORLE affettate - 350 gr  
CIPOLLE media e affettata finemente - 1  
ZENZERO grattugiato - 2 cucchiaini da tavola  
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè  
CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiaini da tavola  
PREZZEMOLO tritato - ¼ tazze  
PEPE DI CAIENNA ½ cucchiaini da tè  
SUCCO DI LIMONE 3 cucchiaini da tavola  
ZAFFERANO 1 presa  
ZUCCHERO A VELO ¼ tazze  
CORIANDOLO fresco e tritato - 3 ciuffi  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete un cucchiaino 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**