

ANTIPASTI E SNACK

Brik

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA BRIK sfoglie - 10
TONNO IN SCATOLA 80 gr
PATATE lesse - 2
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
UOVA 4
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE
TEBEL 1 cucchiaio da tè
CURCUMA MACINATA 1 cucchiaio da tè
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Prendete un foglio di pasta brik e piegatelo come segue:

ripiegate verso l'intero le quattro estremità del disco così da ottenere un quadrato.





2 Piegate, quindi, il quadrato a metà nella diagonale così da formare un triangolo.



3 Preparate, quindi, la farcia: schiacciate le patate precedentemente lessate insieme al prezzemolo tritato.

Unite, quindi, il tonno sgocciolato, il parmigiano, le uova, un pizzico di pepe, un cucchiaino di curcuma, e un cucchiaino di tebel (vedere note) ed amalgamate bene il composto fino a quando risulti omogeneo.



4 Scaldate, ora, abbondante olio per frittura e, quando risulterà ben caldo, prendete un

triangolino, apritelo a metà e farcitelo con un cucchiaino di ripieno, richiudetelo e friggete fino a doratura completa.





5 Un modo più semplice e veloce per realizzare i brik è quello di realizzare degli involtini invece che dei triangoli.

Utilizzate mezzo foglio di pasta brik, farcitelo con un cucchiaino di composto di uova e tonno e arrotolatelo semplicemente, quindi friggete come per i triangoli.





NOTE