

TORTE SALATE

Bureek

LUOGO: *Africa / Libia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



RICETTA BASE PER LA PASTA DI BUREEKINGREDIENTI

4 tazze di farina

1/3 tazza d'olio

1 cucchiaino di lievito secco

1/2 tazza d'acqua. Miscelare la farina

il sale

l'olio e il lievito in polvere in una ciotola.

Aggiungere il lievito all'acqua. Miscelare

l'acqua con la farina formando un impasto.

Lasciare riposare l'impasto in un posto

caldo. Lavorare la pasta ad intervalli più

volte.

PREPARAZIONE

1 Ripieno di spinaci

Ingredienti:

2 scatole di spinaci tritati surgelati, 1 tazza di feta grattugiata finemente, 2 cucchiaini di aneto selvatico (shibit), 1 cucchiaino d'aglio secco, sale e pepe, 1 cucchiaino di olio d'oliva, polvere di aglio secco

Scongelare gli spinaci e scolare tutta l'acqua. Aggiungere il resto degli ingredienti.

Miscelare bene.

Ripieno di carne

Ingredienti:

1/2 kg di carne macinata o un misto di agnello e manzo, 1 grossa cipolla finemente tritata, 1 cucchiaio di burro chiarificato "samn" (facoltativo), pepe nero, sale e cannella o Hararat, 1/3 tazza di prezzemolo tritato (facoltativo)

Saltare la carne fino a che prenda colore. Aggiungere le cipolle. Sobbollire fino a completo esaurimento dell'acqua. Aggiungere il burro chiarificato e le spezie. Continuare a sobbollire fino a che la carne sia cotta. Aggiungere il prezzemolo. Sobbollire un po' di più fino a che il prezzemolo s'avvizzisca.

Bureek Quadrati:

Dividere la pasta a metà. Stendere una metà e disporla in una casseruola. Distribuire il ripieno prescelto sulla sfoglia di pasta. Stendere la seconda metà di impasto e metterla sopra il ripieno. Tagliare in quadrati da 5/7 cm. Cuocere in forno fino a doratura.

Triangoli (usare fogli di pasta lievitata)

Scongelare i fogli di pasta a temperatura ambiente per 2 ore. Tagliare i fogli in quadrati da 5 cm, stenderli un po' per farli diventare di 7cm.

Mettere il ripieno nel quadratino, piegarlo diagonalmente per formare un triangolo.

Schiacciare le estremità con una forchetta. Cuocere nel forno pre-riscaldato a 190°C.