

TORTE SALATE

Burek

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Montenegro**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se avete soggiornato per qualche giorno nei Balcani, vi sarà capitato di provare il **Burek**. Questa torta salata infatti ha origine proprio in quelle zone, e di essa esistono numerose varianti. Spesso si prepara con la pasta fillo ma è possibile trovarla e realizzarla anche con altri tipi di impasti. Il suo ripieno cambia in base al luogo in cui si mangia ma generalmente si farcisce con carne formaggi e salumi. Questa ricetta è perfetta per chi ama sperimentare e vedrete che vi piacerà senz'altro!

Se amate le ricette estere perché non provate anche i [brik](#)?? Sono favolosi!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr

BURRO 25 gr

ACQUA calda -

INGREDIENTI PER RIPIENO

CARNE DI VITELLO tritata - 500 gr

CARNE MACINATA DI MANZO 250 gr

CIPOLLE 4

TUORLO D'UOVO 2

BURRO 25 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i burek miscelate per prima cosa la farina, il burro fuso, il sale e l'acqua calda ed impastate fino ad ottenere un composto liscio.





2 Dividete l'impasto ottenuto in quattro parti uguali.

Per preparare il ripieno impastate la carne, il burro fuso, le cipolle tritate, i tuorli, il sale e il pepe.



3 Stendete la sfoglia molto fine sul piano di lavoro e lasciatela seccare per qualche minuto.



- 4 Spennellate leggermente la pasta con del burro, distribuite, quindi, un po' del ripieno ad una estremità della sfoglia e arrotolatela fino ad ottenere un rotolo.



- 5 Prendete un piatto da portata e fate una spirale con il rotolo appena ottenuto iniziando dal centro del piatto. Infine cuocete al forno a 180°C per circa 35 minuti, verificate la cottura della pasta e del ripieno.



6 Servite il burek ancora caldo o tiepido.

CONSIGLIO