

SECONDI PIATTI

Martabak Telor - calzoncini fritti con manzo e verdura

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI MANZO 750 gr

SEDANO CINESE (foglie tritate) - 2

cucchiaini da tavola

CURRY 1 cucchiaino da tavola

UOVA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 4

SCALOGNO medi e tritati - 2

CIPOLLE media ,tagliata a metà e

affettata - 1

CIPOLLOTTI solo il gambo e tritato

finemente - 1

SALE

PEPE BIANCO

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 2 tazze

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

ALLORO $\frac{3}{4}$ tazze

PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la pasta: riunite gli ingredienti elencati ed impastateli fino ad ottenere un composto liscio ed elastico.



2 Formate una palla, coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente per un paio d'ore.



3 Mentre l'impasto riposa preparate il ripieno.

Scaldate l'olio e saltatevi l'aglio e lo scalogno per qualche secondo. Aggiungete il manzo tritato e soffriggete a fuoco medio fino a che la carne cambi colore.



4 Aggiungete la cipolla e le foglie di sedano e continuate a soffriggere per altri due minuti.



5 Aggiungete la polvere di curry, mescolate bene e cuocete per altri 3 minuti.



6 Mettete da parte il composto e lasciate raffreddare.

Per concludere, suddividete il ripieno in 4 ciotole. Aggiungete un uovo, il cipollotto, il sale ed il pepe in ciascuna ciotola e miscelate bene.



7 Riprendete la pasta e dividetelo in quattro porzioni uguali. Ricavate da ciascun pezzo una palla che dovrete stendere con le mani leggermente unte d'olio fino ad ottenere un disco largo e sottile.

Ponete una parte di farcia al centro di ciascun disco, quindi piegate il disco di pasta a metà saldando bene i bordi.





- 8 Scaldate abbondante olio per frittura e friggete i calzoni prima da un lato poi dall'altro fino a doratura.



- 9 Tagliate i calzoni in pezzi e servite immediatamente accompagnandoli da sottaceti e peperoncini affettati.