

SECONDI PIATTI

Cestini di carne e carciofi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

1 kg di farina di semola di grano duro
rimacinata
1 cubetto di lievito
1 cucchiaino di sale.

PER IL RIPIENO

1 kg di carne magra macinata
10 carciofi
1 cipolla
olio
sale
prezzemolo
pepe nero
6 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire i carciofi e ricavarne solo la testa. Metterli a cuocere in una pentola con dell'olio e del sale.



- 2 In una padella fare appassire della cipolla con dell'olio, quando è abbastanza dorata, aggiungere la carne macinata, il sale e il pepe nero e continuare la cottura.



- 3 Quando sia i carciofi che la carne macinata saranno ben cotti, unirli in una terrina, lasciarli raffreddare e aggiungere 4 uova sbattute insieme al formaggio grattugiato, il pepe nero e il prezzemolo.



- 4 Formare una fontana con la farina, sbriciolando al centro il cubetto di lievito e aggiungendo un cucchiaino di sale.

Amalgamare gradualmente dell'acqua tiepida all'impasto.



- 5 Lavorare la pasta in modo tale che risulti liscia e gli ingredienti siano ben amalgamati.



6 Formare dei panetti e metterli a lievitare coperti per circa mezz'ora.



7 Non appena la pasta è lievitata, stenderla sottile e formare dei dischi di diametro circa 12 cm (potete utilizzare un piattino da caffè).

Formare dei piccoli cestini di pasta.



- 8 Riempire i cestini con l'impasto preparato precedentemente e aggiungere, sulla superficie, 1 cucchiaino di uovo sbattuto (2 uova in tutto) con formaggio grattugiato e pepe nero.



- 9 Infornare a 220°C per circa mezz'ora...il risultato dovrà essere questo:

