

ANTIPASTI E SNACK

Briouat - Souabaa Aljia - Dita di Fatma

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

malsuka (fogli per i brik già pronti)
500 g di carne macinata di manzo (o agnello)
2 cucchiaini di formaggio grattugiato
60 g di burro
4 uova
pepe
sale
coriandolo fresco tritato
cannella
peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Condite la carne con pepe, sale, coriandolo, cannella ed eventualmente il peperoncino.

Rassodate 2 uova e tagliatele a dadini.



2 Cuocete la carne nel burro finchè non lo ha assorbito tutto, versate a poco a poco le due uova sbattute ed aggiungete un cucchiaino da caffè di cannella.

Mescolate ancora per 2 minuti.



- 3 Fate un impasto con la carne, le uova sode e il formaggio e farcite arrotolando il dito e incollandone il bordo.







- 4 Friggete i briouat un po' alla volta e asciugateli con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



