

ANTIPASTI E SNACK

# Fagottini ripieni di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Afghanistan*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 435 gr

ACQUA calda - 350 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr

OLIO DI SEMI DI MAIS 3 cucchiaini da tavola

UOVA 1

TUORLO D'UOVO sbattuto con 0,5  
cucchiaino di olio di mais - 1

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI CARNE

CARNE MACINATA DI MANZO o agnello -  
500 gr

CIPOLLE tritate - 320 gr

PEPERONI ROSSI tagliati in pezzi da 1 cm -  
½

OLIO DI SEMI DI MAIS 2 cucchiaini da tavola

SALE ½ cucchiaini da tè

# PREPARAZIONE

**1** Preparate innanzitutto l'impasto per i fagottini.

Diluite lo zucchero ed il lievito in 180 g d'acqua tiepida e riponete il composto in un posto riparato da correnti per circa 10 minuti cosicchè il lievito inizi ad attivarsi.



**2** Trasferite la farina su di un piano di lavoro, disponetela a fontana oppure raccoglietela in una ciotola e iniziate ad incorporarvi il composto con il lievito, l'olio e un albume.





**3** Aggiungete acqua a sufficienza per preparare un impasto soffice.



**4** Impastate per diversi minuti e formate una palla con l'impasto ottenuto.

Ungete leggermente la palla d'impasto e trasferitela in una ciotola, copritela e lasciatela lievitare per circa 45 minuti / 1 ora.

Preparate il ripieno: scaldate l'olio in una padella e fate prendere colore alle cipolle.



**5** Aggiungete la carne, il sale ed il pepe e soffriggete per circa 5 minuti, assicurandovi che il liquido che si crea evapori completamente, quindi trasferite il ripieno in una ciotola.



**6** Arrostate il peperone, sbucciatelo, tagliatelo a pezzetti ed unitelo al composto di carne e fate raffreddare il tutto.



**7** Riprendete l'impasto ormai lievitato e formate 6 palle.

Schiacciate ciascuna palla fino a formare un disco non troppo sottile.

Stendete, su di un piano ben infarinato, ciascun disco con un mattarello fino ad ottenere un disco sottile di un diametro di 30 cm.



**8** Ricavate da ciascun disco dei dischetti di 7 cm di diametro utilizzando un coppa pasta.

Collocate un cucchiaio di ripieno nel centro di ciascun disco e piegate l'impasto a metà così da ottenere una mezza luna. Sigillate i bordi schiacciandoli bene.



**9** Prendete una teglia e foderatela con un foglio di carta forno e trasferitevi i fagottini e spennellateli con un tuorlo sbattuto con l'olio di mais.



10 Infornate il tutto a 170°C per circa 40 minuti o fino a doratura. Serviteli caldi.

NOTE