

ANTIPASTI E SNACK

## Girelle alla carne

di: *shari*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 35 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE 10 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



### PER LA PASTA

200 g di acqua  
100 g di latte  
2 cucchiai di olio  
1 cucchiaino di zucchero 2 cucchiaini di sale  
500 g di farina 0  
25 g di lievito di birra.

### PER IL RIPIENO

250 g di carne macinata  
1 uovo  
1 cipolla piccola  
sale e pepe  
1 cucchiaino di passata di pomodoro  
2 cucchiaini di grana  
un pò di latte se il composto rimane troppo duro.

# PREPARAZIONE

**1** Per la pasta: mettete tutti gli ingredienti nella macchina del pane e impastare con il programma impasto, fate lievitare per 1 ora e mezza.

Nel frattempo preparate il ripieno: mettete tutti gli ingredienti nel mixer ed impastare bene, se risulta troppo denso aggiungete poco latte e mescolare.

A lievitazione ultimata con il mattarello stendete la pasta aiutandovi con un po' di farina, coprite con il ripieno e arrotolate.

Tagliate il rotolo in pezzi di 4 cm. di altezza e disponeteli sulla placca da forno ricoperta di carta forno e leggermente unta di olio.

Lasciate lievitare in luogo tiepido per 40 minuti.



**2** Nel frattempo preriscaldate il forno a 180°C.

Infornate per 30 minuti.

