

SECONDI PIATTI

# Pasticcio di Cefalonia alla carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *60 min*    COTTURA: *120 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

AGNELLO magro - 1 kg

UOVA SODE affettate - 3

FETA sbriciolata - 300 gr

PASTA FILLO

RISO 0,3 tazze

VINO BIANCO ½ tazze

BURRO abbondante - 1 cucchiaio da tavola

POMODORI pelati e affettati - 3

ACQUA calda - ½ tazze

SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2

PREZZEMOLO tritato -

SALE 1 cucchiaio da tè

PEPE NERO ½ cucchiari da tè

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a pezzi della grandezza di una noce. Fate scaldare il burro e l'acqua in una grande padella.

Aggiungetevi la carne, l'aglio ed il prezzemolo, salate e pepate.



- 2 Coprite, lasciate cuocere per 30 minuti. Aggiungetevi il vino, prolungate la cottura lasciando il tegame scoperto per 20 minuti. Ritirate dal fuoco.



3 Aggiungetevi il riso, i pomodori, le uova e la feta.





- 4 Prendete uno stampo da forno di circa 30-32 cm di diametro, ungetelo di burro e foderatelo con 8 fogli di pasta fillo sovrapposti e spennellati con del burro uno ad uno.



- 5 Farcite la base di pasta fillo e coprite con altrettanti fogli di pasta fillo sempre imburrati uno ad uno.





- 6 Inumidite le estremità, chiudete bene e praticate delle incisioni in superficie con un coltellino.



**7** Spennellate nuovamente il tutto di burro e infornate a temperatura moderata per un'oretta circa.

Fate colare negli intagli praticati precedentemente qualche cucchiaiatà di brodo o di latte durante la cottura.

