

SECONDI PIATTI

# Samosas

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Africa / Kenya*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

---



## INGREDIENTI

2.5 cm di radice di zenzero  
6 spicchi d'aglio  
1kg di agnello magro (o manzo se si preferisce)  
3 grosse cipolle  
affettate finemente  
1 cucchiaio di mussala  
1 cucchiaio di polvere di curry  
1 cucchiaio di curcuma  
sale a piacere  
1 kg di pasta di pane  
farina  
olio.

## PREPARAZIONE

1 Sminuzzare per bene lo zenzero e l'aglio. Combinare con la carne, le cipolle, il mussala, la polvere di curry e la curcuma. Saltare in una casseruola a fondo spesso, senza aggiungere grassi a fuoco basso per 30 minuti, mescolando occasionalmente e spezzettando la carne. Scartare il grasso. Tagliare i fogli dell'impasto all'uovo in strisce di circa 7.5/15.5 cm. Piegarli per formare una tasca triangolare. Riempire la tasca con del preparato di carne. Sigillare tutti i lati aperti con della pasta fatta con farina ed acqua. Si può terminare con un triangolo di pasta di carne stufata. Friggere in abbondante grasso le samosas ripiene, qualcuna alla volta, nell'olio fino a doratura. Scolare e tenere calde. Dopo la frittura e un veloce raffreddamento le samosas possono essere congelate. Per servirle scaldarle nel forno caldo (200°C) fino a che siano molto calde.