

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliatella al curry di Singapore

LUOGO: *Asia / Singapore*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



PER I PANCAKES

- 1 tazza di farina bianca
- 2 uova (1 per spennellare)
- 2/3 tazza di latte
- 2/3 tazza di acqua fredda.

PER IL RIPIENO

- 5 cucchiaini di olio di mais
- 1 cipolla rossa di media grandezza tritata
- 240g di maiale magro tritato (o pollo)
- 2 carote grattugiate
- 1 rapa grattugiata
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di curry in polvere
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 2/3 tazza di brodo di manzo (di pollo se usate il pollo nella ricetta)
- abbastanza olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Per i pancakes: setacciate la farina in una ciotola e formate un buco nel centro. Aggiungete l'uovo al centro della farina ed incorporate, poco per volta, il latte.

Sbattete il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporate, a questo punto, l'acqua fredda e sbattete nuovamente con una frusta.

Versate la pastella in un caraffa e mettetelo da parte.

Scaldate un po' d'olio in una piccola padella e rimuovetene l'eccesso.

Versate un po' di pastella nella padella e ruotate la stella così da distribuire la pastella uniformemente sulla superficie.

Friggete il pancake fino a quando un lato risulti dorato, quindi fatelo saltare e fate dorare anche il secondo lato.

Continuate con questa operazione fino ad esaurimento della pastella, aggiungendo altro olio ogni volta.

Dovreste ottenere 8 pancakes.

Per il ripieno: scaldate 2 cucchiaini di olio in una casseruola, aggiungetevi le cipolle, la rapa e la polvere di curry. Cuocete il tutto a fuoco dolce per cinque minuti, mescolando costantemente.

Aggiungete, a questo punto, il concentrato di pomodoro e miscelate bene.

Unite il composto di amido di mais e cuocete per due minuti mescolando continuamente.

Fate sobbollire per dieci minuti.

Adagiate i pancakes su di una superficie piana, distribuitevi sopra il ripieno e ripiegate il

pancake a metà sigillando il ripieno al suo interno.

Spennellate il tutto con l'uovo sbattuto, fate raffreddare il tutto per un'ora.

Riempite a metà una padella con dell'olio da frittura e friggetevi le sfogliatelle, quattro per volta, per 2-3 minuti ciascuna o fino a doratura.

Fate scolare le sfogliatelle appena fritte sulla carta assorbente.

Guanite con riccioli di carote e servitele ancora calde.