

ANTIPASTI E SNACK

Tajine Malsouka

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Tunisia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se in cucina amate sperimentare gustando sapori e miscelando ingredienti vi invitiamo a fare una ricetta gustosa e semplice di origine tunisina il Tajine Malsouka. Questa portata è molto simile a una torta rustica salata che in questo caso viene farcita con pollo e spezie. Farla è molto semplice, finirla velocemente ancora di più. Se volete poi qualche idea nuova per una cena etnica e speciale, vi invitiamo a realizzare anche l'[hummus di ceci](#), troppo buono!

INGREDIENTI

POLLO ½

UOVA 8

UOVA SODE 2

PASTA BRIK fogli -

CURCUMA MACINATA 1 cucchiaino da tè

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

CIPOLLE ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola fate soffriggere i quarti di pollo in olio extravergine d'oliva insieme alla cipolla tritata ed alla curcuma.



- 2 Quando il pollo risulterà abbastanza rosolato, iniziate ad aggiungere un po' d'acqua affinché il pollo possa giungere a cottura.



- 3 Quando il pollo sarà pronto, disossatelo e tagliatelo a pezzettine, quindi trasferitelo in una ciotola capiente insieme al sugo di cottura.



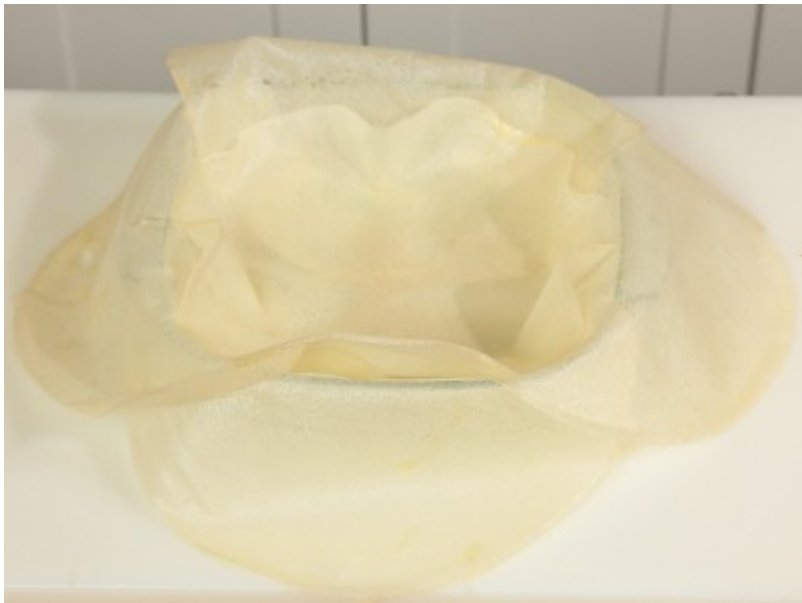
4 Unite le uova crude al pollo nella ciotola; incorporate anche il parmigiano grattugiato.



- 5 Tagliate le uova sode a pezzettini ed aggiungetele alla ciotola con il resto degli ingredienti, amalgamando il tutto.



- 6 Prendete, quindi, uno stampo della forma desiderata e iniziate a disporvi i fogli di pasta brik facendo sbordare i fogli posizionati sul bordo e collocandone uno nel centro con il quale si eviterà di far colare il ripieno, dalla consistenza molto morbida, sotto i fogli di pasta brik.





7 Richiudete i fogli di pasta brik sopra il ripieno.



8 Posizionate i fogli di pasta brik rimanenti sopra lo stampo per sigillare meglio la farcia all'interno; spennellate la superficie del tajine con dell'uovo sbattuto.



9 Infornate il tutto per 30 minuti a 180°C.