

TORTE SALATE

Torte di carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Africa / Nigeria*

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



INGREDIENTI

A seconda delle dimensioni si ricavano 20 tortine da 15 cm diametro ciascuna oppure 50 tortine da 7.5cm di diametro

PASTA

6 tazze di farina
4 uova
1 cucchiaino di sale
200gr di burro
1 ¼ tazza di acqua
1 rosso d'uovo

RIPIENO DI CARNE

2 tazze di carne macinata
2 patate di medie dimensioni
qualsiasi altra verdura desiderata
spezie
acqua

LA PASTA

1. Miscelare la farina
il burro
le uova
l'acqua e il sale
2. Impastare il tutto
3. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per
3 ore

RIPIENO DI CARNE

1. Affettare le patate a cubetti (1cm di
lunghezza)
2. Mettere le patate
la carne
poca acqua e qualsiasi altra verdura e
spezia in una piccola casseruola
e cuocere fino a che la carne sia
pronta. Assaggiare per verificare se va
bene.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le due cose insieme:
 1. Scaldare il forno a 200°C
 2. Stendere un po' di pasta. non dovrebbe essere troppo densa
 3. Tagliare la pasta in dischi
 4. Per ciascun disco aggiungere qualche cucchiaino di preparato nel centro del disco, quindi piegare il disco e sigillare le estremità usando una forchetta

5. Ripetere i passaggi sopra fino ad esaurimento dell'impasto o del ripieno
6. Spennellare la superficie delle tortine con del rosso d'uovo
7. Mettere le tortine di carne su di un foglio disponendole una a distanza dell'altro e infornare cuocendo fino a doratura