

MEAT PIES NIGERIANE

FAIZAH

INGREDIENTI

500g di farina 00
200g di burro a cubetti
2 uova
10g di sale
1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di lievito per dolci senza aromi o 1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
1/2 cucchiaino circa di noce moscata
Acqua fredda q.b.

IL RIPIENO

350g di carne macinata di manzo
1 patata grande
1 cipolla
1 carota grande
Brodo di carne q.b.
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino da tè di curry (facoltativo)
Olio extravergine d'oliva
Sale E Pepe



PROCEDIMENTO

Lavorate la farina con il burro freddo a cubetti, il sale, lo zucchero, la noce moscata e il lievito finchè non otterrete un composto sbriciolato. Aggiungete le uova, continuate ad impastare ed unite l'acqua fredda poco per volta finchè l'impasto non si presenterà liscio, elastico e ben idratato. Coprite con la pellicola da cucina e mettete a riposare per circa 30 minuti in frigorifero. Mondate le verdure e tagliatele a piccoli cubetti regolari.

Scaldate l'olio in una padella capiente e fate soffriggere la cipolla finchè non diventerà morbida, unite quindi i cubetti di carote e patate e cominciate a cuocere per qualche minuto. Aggiungete la carne e lasciate rosolare. Regolate di sale e di pepe, aggiungete curry a piacere e allungate con del brodo di manzo. Coprite e lasciate cuocere girando di tanto in tanto e aggiungendo brodo se necessario. Dopo circa 15 minuti unite anche la farina per rendere il tutto più legato, allungate con poco brodo e continuate finchè il fondo non si sarà rappreso risultando così cremoso. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

Nel frattempo stendete la pasta ad uno spessore di circa 0,5cm. Con un coppa pasta rotondo da circa 10 cm di diametro ricavate tanti dischi. Riempiteli con una dose generosa di ripieno e chiudete bene i bordi premendoli con i rebbi di una forchetta. Spennellate le meat pies con l'uovo sbattuto e bucherellatele in superficie. Infornate a 190° per circa 20/30 minuti, finchè non saranno ben cotte e dorate.