

## Atelier Donne in Cucina

### **BUREK** **ALBANIA - XULIETA**

#### **INGREDIENTI**

INGREDIENTI per la pasta:  
Farina 500 gr; Burro 25 gr; Acqua calda - q.b.

INGREDIENTI per il ripieno  
Carne di vitello tritata - 500 gr  
Carne macinata di manzo 250 gr  
Cipolle 4  
Tuorlo d'uovo 2  
Burro 25 gr  
Sale q.b.  
Pepe nero q.b.

#### **PROCEDIMENTO**

Miscelate la farina, il burro fuso, il sale e l'acqua calda ed impastate fino ad ottenere un composto liscio. Dividete l'impasto ottenuto in quattro parti uguali. Per preparare il ripieno impastate la carne, il burro fuso, le cipolle tritate, i tuorli, il sale e il pepe. Stendete la sfoglia molto fine sul piano di lavoro e lasciatela seccare per qualche minuto. Spennellate leggermente la pasta con del burro, distribuite, quindi, un po' del ripieno ad una estremità della sfoglia e arrotolatela fino ad ottenere un rotolo. Prendete un piatto da portata e fate una spirale con il rotolo appena ottenuto iniziando dal centro del piatto. Infine cuocete al forno a 180°C per circa 35 minuti, verificate la Cottura della pasta e del ripieno. Servite il burek ancora caldo o tiepido.