

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.



CHICCO DI GRANO

Case Famiglia per **Donne&Bambini**