



Samosa di carne al forno

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 350 g di Carne di manzo macinata
- 1 Cipolla
- 1 Patata grossa
- 150 g di Piselli sgranati
- mezzo cucchiaino Curcuma
- mezzo cucchiaino Coriandolo
- mezzo cucchiaino Peperoncino
- mezzo cucchiaino Zenzero in polvere
- Sale q.b.

Preparazione

1. In una padella, versate il macinato, salate e fate rosolare. Aggiungete la cipolla e le patate tagliate a tocchetti, mescolate fino a quando la cipolla è traslucida. Aggiungete le spezie e il sale, fate cuocere fino a quando la cipolla diventerà caramellata e la carne sarà cotta. Aggiungete infine i piselli ancora surgelati o freschi) e fate cuocere per un'altra decina di minuti. Se fosse necessario versate un mestolo o due di acqua, affinché il composto non attacchi. Srotolate la sfoglia e tagliatela in sei quadrati, poi aiutatevi con una mano per formare un cono che verrà farcito con il ripieno di carne e spezie. Sigillate la sfoglia, sistematala su una teglia rivestita con carta da forno e spennellatela con l'uovo sbattuto. Cucinare in forno a 180° per 25/30 minuti o finché saranno ben dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 45

👤 4 4 persone