

CROCCHETTE DI CARNE IN CROSTA

Ingredienti

- farina (100g)
- aglio
- sale
- peperoni (600g)
- cannella
- 5 cipolle
- cumino
- 2 limoni
- cardamomo
- pepe bianco
- macinato di vitellone (500g)

Come si prepara

Lavate i peperoni e tagliateli in piccoli dadi. Pelate e sminuzzate gli spicchi d'aglio. Spremete i due limoni.

Mettete la carne in una ciotola, create un buco nel centro e versatevi l'aglio, i peperoni, il cumino, la cannella, il cardamomo e il succo di limone. Salate, pepate e mescolate accuratamente.

Fate scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella e fatevi rosolare il composto, girandolo continuamente finché avrà assorbito tutto il fondo di cottura.

A questo punto togliete dal fuoco, tritate finemente le cipolle e fatele appassire sul fuoco con 2 cucchiaini d'olio, quindi mescolatele al composto.

Versate la farina su una spianatoia, create un buco al centro e versatevi un pizzico di sale e dell'acqua, poco alla volta, fino ad ottenere una pasta molto elastica.

Spolverate la spianatoia con la farina e con un matterello tirate la pasta più finemente possibile, fino a renderla quasi trasparente.

Ricavatene dei rettangoli di 8 centimetri per 24. Mettete un cucchiaino di composto a un'estremità di ogni fazzoletto di pasta e arrotolate fino a formare un involtino.

Fate scaldare abbondante olio in una padella e doratevi le crocchette quattro alla volta per 4 minuti.

Sgocciolatele su carta assorbente e servitele calde.

Difficoltà: 4

Tags

Involtini, secondi, spezie, carni bianche, carne, secondi di carne, peperoni, crocchette di carne