

## Curry puff, sfogliatine orientali al curry

### Ingredienti:

cipolla	gr	100
patata	gr	100
aglio	spicchi	1
carne di manzo trita	gr	100
curry	ct	2
olio EVO		QB
sale e pepe		QB
pasta sfoglia pronta, da circa gr 250/300 cad.	sfoglie	2

### Preparazione:

Selezionare tutti gli ingredienti cominciando col ridurre a pezzettini minuti la cipolla e le patate con l'aglio tritato. Quindi mescolare il curry con l'olio fino a ottenere una crema fluida.

Soffriggere in un po' d'olio il trito di verdure.

Aggiungere alla padella la carne di manzo trita, regolare di sale e pepe e aggiungere la miscela di olio e curry.

Continuare a rosolare sul fuoco finché la carne non sia appena colorata e quindi mettere da parte a raffreddare [\(N.B.\)](#)

Stendere la pastasfoglia e tagliarla a dischetti con un coppapasta da cm 6 Ø (o un bicchiere di diametro simile). Poi disporre il ripieno sui dischetti e chiuderli a mezzaluna.

I ritagli di pasta, sovrapposti e ripiegati su se stessi, possono essere nuovamente stesi e utilizzati per formare altri dischetti, via via: io arrivo a tre *ricicli!*

Dopo averli chiusi fermarli decorandoli con i rebbi di una forchetta e disporli su di una placca coperta di carta forno.

Infornare e cuocere in forno 20-25' a 190° (ventilato + calore inferiore)

Estrarre i curry puff dorati dal forno e farli raffreddare brevemente: sono da mangiare caldi e uno tira l'altro!

### SUGGERIMENTI E NOTE

- Nota: Poiché la quantità indicata è per due sfoglie da circa 250/300 gr l'una, si può preparare una sola sfoglia e riporre in freezer il resto del ripieno per un uso futuro: io faccio sempre così.
- Qualora li si prepari prima conviene, poco prima di servirli, riscaldarli alcuni minuti nel forno molto caldo. Ridiventeranno croccanti e appetitosi!
- Di questo fingerfood si può preparare una versione vegetariana sostituendo la carne con delle lenticchie o dei ceci lessati (ma non troppo...) e spezzettati.
- Per renderli più o meno piccanti si può variare la quantità del curry o renderlo più piccante con del peperoncino macinato finissimo.
- Volendo farli apparire più lucidi e brillanti, pennellarli di rosso d'uovo sbattuto con del latte appena prima di infornarli; come del resto si fa con molte altre preparazioni di pasta sfoglia.