

## SECONDI DI CARNE

# Panada d'agnello e maiale

Tradizione: Veneto

DOSI

**8 persone**

## Ingredienti per 8 persone

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Polpa d'agnello | 500 g |
| Polpa di maiale | 200 g |
| Pomodori secchi | 5     |
| Farina          | 300 g |
| Strutto         | 50 g  |
| Aglio           |       |
| Prezzemolo      |       |
| Olio d'oliva    |       |
| Sale            |       |
| Pepe            |       |

## Preparazione

- 1 Tagliate a pezzettini le carni, farle rosolare in poco olio, quindi scolarle. Impastare la farina con lo strutto e un pizzico di sale, aiutandosi se necessario con poco acqua tiepida.
- 2 Stendete la pasta con un matterello e con due terzi della sfoglia foderare una teglia rotonda di 25/30 cm di diametro. Sistemarvi le carni e cospargerle di aglio, prezzemolo e pomodori finemente tritati.
- 3 Irrorare leggermente di olio, salare, pepare, chiudere con la restante sfoglia e sigillarne i bordi. Mettere in forno ben caldo e cuocere per 90 minuti.
- 4 Si può usare anche carne di capretto e aggiungere a piacere, carciofi e piselli crudi, pezzetti di prosciutto e/o erbe aromatiche.