

ANTIPASTI

Triangoli arcobaleno

Origine: India

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia	500 g
Patate	2
Carota	1
Piselli sgusciati	100 g
Formaggio di capra fresco	50 g
Cipolla	1
Olio d'oliva	4 cucchiari
Curry in polvere	1 cucchiaino
Zenzero in polvere	1 cucchiaino
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Farina	
Semi di sesamo	1 manciata
Sale	
Peperoncino piccante	1

Preparazione

- 1 Rosolate nell'olio caldo la cipolla tritata con il peperoncino, poi unite le patate e la carota, sbucciate e tagliate a dadini. e qualche cucchiaino di acqua e lasciate stufare, coperto, per 10 minuti.
- 2 Aggiungete quindi i piselli e cuocete ancora per 5 minuti. Profumate con le spezie e il prezzemolo, salate e fate insaporire per un paio di minuti a fuoco vivace.
- 3 Lasciate raffreddare, poi amalgamate alla preparazione il formaggio. Stendete la sfoglia su un piano infarinato e ricavatene tanti quadrati di circa 10 cm di lato.
- 4 Distribuitevi al centro il ripieno preparato, poi ripiegate a triangolo, pressando bene i bordi in modo da sigillarli, cospargeteli con i semi di sesamo e cuoceteli in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.



Questi golosi stuzzichini sono tipici della cucina indiana e si chiamano 'samosas'.