

Triangoli Arcobaleno

Rosolate nell'olio caldo la cipolla tritata con il peperoncino, poi unite le patate e la carota, sbucciate e tagliate a dadini. e qualche cucchiaio di acqua e lasciate stufare, coperto, per 10 minuti. 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. 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. 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'.

Ingredienti

500 G Pasta Sfoglia
2 Patate
1 Carota
100 G Piselli Sgusciati
50 G Formaggio Di Capra Fresco
1 Cipolla
4 Cucchiai Olio D'oliva
1 Cucchiaio Curry In Polvere
1 Cucchiaio Zenzero In Polvere
1 Cucchiaio Prezzemolo Tritato
Farina
1 Manciata Semi Di Sesamo
Sale
1 Peperoncino Piccante

Note

Luogo: India. Preparazione: 75 minuti.