magimix

SAMOSA ALLE VERDURE

Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 carote (200 g) - 1 zucchina (200 g) - 1 cipolla - ½ peperone rosso privato dei semi (75 g) - 3 cucchiai di olio d'oliva - 1 spicchio d'aglio degerminato* - 10 ogli di pasta brick (pasta tipo fillo) - 1 ucchiaio di curry Madras in polvere - ½ cucchiaino di peperoncino - ½ mazzetto di coriandolo - sale, pepe - 200 ml di olio per friggere

1. Lavare e sbucciare tutte le verdure, tagliarle a cubetti. Pelare la cipolla e tagliarla in quattro. Metterla nel contenitore di metallo con le verdure e l'aglio schiacciato. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocitaÌ 13.

2. Aggiungere l'olio d'oliva, il curry, il peperoncino, il sale, il pepe e avviare il programma ESPERTO, 25 minuti/velocitaÌ 1A/95°C. Far cuocere le verdure piuÌ a lungo, se necessario. Quando le verdure sono cotte, lasciarle sgocciolare in uno scolapasta.

3. Preparare delle strisce di fogli di pasta brick: tagliare i fogli a rettangoli larghi 10 cm e alti 25 cm. Disporre ogni striscia in verticale, depositarvi un cucchiaio di farcia di verdure e qualche foglia di coriandolo sminuzzato* a 3 cm dal bordo inferiore, piegare in diagonale su un lato, quindi ripiegare* dall'altro lato fino al bordo superiore in modo che tutti i lati siano chiusi.

4. Scaldare l'olio per friggere in una padella e immergervi i samosa tre o quattro alla volta quando l'olio saraÌ caldo ma non bollente. Lasciarli dorare per 2 minuti per lato. I samosa possono anche essere cotti in forno (preriscaldato) a 200°C (term. 6/7) per 15 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016