

# SAMOSA DI POLLO AL CURRY



---

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

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 1 carota (100 g) - ½ zucchini (100 g) - 1 cipolla - ½ peperone rosso - privato dei semi (75 g) - 3 cucchiaini di olio d'oliva - 1 spicchio d'aglio degerminato - 200 g di carne di pollo arrosto macinata - 10 fogli di pasta brick (pasta tipo fillo) - 1 cucchiaino 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/velocità 13.

2. Aggiungere l'olio d'oliva, il curry, il peperoncino, la carne di pollo, il sale, il pepe e avviare il programma ESPERTO, 25 minuti/velocità 1A/95 °C. Far cuocere le verdure più 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 cucchiaino 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 sarà 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 ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016