

# PASTA BRICK FARCITA D'AGNELLO AL CURRY



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6 brick

- 800 g di fette di cosciotto d'agnello - 6 fogli di pasta brick - 3 cucchiaini di curry in polvere - 1 cipolla - 3 pomodori - 2 rametti di menta fresca - ½ mazzetto di prezzemolo - 2 uova - 150 ml di olio per friggere - sale, pepe

---

1. Inserire la bacinella trasparente e il coltello di metallo. Lavare il prezzemolo e la menta. Tagliare l'agnello in cubetti di grosse dimensioni e metterli nella bacinella trasparente insieme alle erbe e alla cipolla sbucciata e tagliata grossolanamente. Aggiungere il curry, le uova, sale e pepe e mescolare usando il programma ROBOT fino ad ottenere un composto macinato omogeneo. Mettere da parte.

2. Stendere i fogli di pasta brick, disporre una o due fette di pomodoro al centro leggermente sovrapposte l'una all'altra. Aggiungere due cucchiaini di farcia d'agnello e ripiegare\* ogni bordo verso il centro fino a formare un quadrato.

3. Scaldare l'olio in una padella, immergere i quadrati nell'olio caldo ma non bollente, prima dal lato ripiegato\*, e farli dorare per 5 minuti su ogni lato.

Cook Expert ■

