



Mini tortini alla carne

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore 30 Min.
Tempo di riposo 10 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Pezzo 12
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Tortini di carne macinata piccante

Ripieno

500 g di carne di manzo macinata
burro da friggere per rosolare
1 cipolla, tritati
125 g di funghi prataioli, tritati grossolanamente
1 spicchio d'aglio, schiacciato
1 CM di salsa Worcester
1 CT di sale
un po' di pepe
1 CT di paprica delicata in polvere
1 pizzico di pepe di Cayenna
1½ CM di farina bianca
250 g di brodo di carne

Tortini

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare
olio di semi di girasole per ungere

Ripieno





Scaldare il burro da friggere in una padella capiente. Rosolare la carne a fuoco vivo. Aggiungere il resto degli ingredienti fino alla farina inclusa e rosolare a fuoco medio per 10 minuti mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il brodo di carne e portare tutto a ebollizione. Abbassare il fuoco e far sobbollire a fuoco medio per 1 ora.

Lasciar raffreddare.

Tortini

Ungere le formine per muffin.

Dalla pasta sfoglia ricavare 12 dischi con diametro di circa 12 cm e rivestirvi le formine per muffin. Bucherellare la base in più punti con una forchetta. Distribuire il ripieno nelle formine.

Dalla pasta restante ricavare 12 dischi con diametro di circa 7 cm. Coprire il ripieno con i dischi più piccoli. Premere i bordi con forza. Bucherellare la pasta di copertura in più punti con una forchetta.

Cuocere

Disporre le formine per muffin su una teglia e cuocere sull'appoggio centrale a 200 °C per 35 minuti con cottura professionale classica.

Lasciar raffreddare un po' prima di servire.

Fasi di cottura

Cottura professionale classica 200 °C per 35 Min.

Accessori

Teglia per muffin con 12 stampi da ø7 cm

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il 26.01.2022

