Mini tortini alla carne

Ricetta di V-ZUG SA



Tortini di carne macinata piccante

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

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