

TRIANGOLI ARCOBALENO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 2 patate,
- 1 carota,
- 100 g di piselli sgusciati,
- 50 g di formaggio di capra fresco,
- 1 cipolla,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di curry in polvere,
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- farina,
- 1 manciata di semi di sesamo,
- sale,
- 1 peperoncino piccante.

Rosolate nell'olio caldo la cipolla tritata con il peperoncino, poi unite le patate e la carota, sbucciate e tagliate a dadini. e qualche cucchiaio di acqua e lasciate stufare, coperto, per 10 minuti.

Aggiungete quindi i piselli e cuocete ancora per 5 minuti.

Profumate con le spezie e il prezzemolo, salate e fate insaporire per un paio di minuti a fuoco vivace.

Lasciate raffreddare, poi amalgamate alla preparazione il formaggio.

Stendete la sfoglia su un piano infarinato e ricavatene tanti quadrati di circa 10 cm di lato.

Distribuitevi al centro il ripieno preparato, poi ripiegate a triangolo, pressando bene i bordi in modo da sigillarli, cospargeteli con i semi di sesamo e cuoceteli in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti.

Questi golosi stuzzichini sono tipici della cucina indiana e si chiamano 'samosas'.