

PANADA D'AGNELLO E MAIALE

Ingredienti per 6/8 persone:

- Polpa di agnello 500 g.,
- polpa di maiale 200 g.,
- 4-5 pomodori secchi,
- 300 g. di farina,
- strutto 50 g.,
- aglio,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tagliate a pezzettini le carni, farle rosolare in poco olio, quindi scolarle.

Impastare la farina con lo strutto e un pizzico di sale, aiutandosi se necessario con poca acqua tiepida.

Stendete la pasta con un mattarello e con due terzi della sfoglia foderare una teglia rotonda di 25/30 cm di diametro.

Sistemarvi le carni e cospargerle di aglio, prezzemolo e pomodori finemente tritati.

Irrorare leggermente di olio, salare, pepare, chiudere con la restante sfoglia e sigillarne i bordi.

Mettere in forno ben caldo e cuocere per 90 minuti.

Si può usare anche carne di capretto e aggiungere a piacere, carciofi e piselli crudi, pezzetti di prosciutto e/o erbe aromatiche.