

Involtini di agnello speziati con cous cous



Ingredienti

- 300g carne di agnello macinata
- 1 confezione pasta fillo
- 1/2 cipolla media tritata
- 3g (1 cucchiaino colmo) Spezie per Cous Cous CANNAMELA
- qb peperoncino liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino sale
- qb olio di arachidi
- qb burro fuso
- 1 albume per pennellare
- qb zucchero a velo
- Ingredienti per accompagnare: cous cous



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella,
Fritto



Kcal per
persona
1*



Preparazione

- 1** Dorate nell'olio la cipolla insieme con la carne, poi aggiungete 3 g di Spezie per Cous Cous Cannamela.
- 2** Regolate il sale, poi insaporite con un pizzico di peperoncino liofilizzato Cannamela e cuocete per 20 minuti versando poca acqua alla volta.
- 3** Al termine della cottura, lasciate intiepidire.
- 4** Adagiate tre fogli di pasta fillo sul piano di lavoro e tagliateli in rettangoli di cm 10 x 15.
- 5** Pennellateli con poco burro fuso.
- 6** Adagiate al centro un cucchiaino di farcia e arrotolate ad involtino, sigillate bene con albume.
- 7** Scaldate l'olio di arachidi e friggete gli involtini, pochi alla volta.
- 8** Serviteli spolverizzandoli con zucchero a velo.