

# Sigari marocchini di pasta fillo

Categoria: Saperi dal Mondo - Marocco



## Informazioni Generali

Preparazione: 50 min	Cottura: 60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

I sigari marocchini sono deliziosi stuzzichini (proponibili anche come secondo piatto) dal gusto speziato e croccante.

I sigari hanno un ripieno gustoso e saporito fatto di carne, cannella, pepe, zenzero e uova, il tutto avvolto nella pasta fillo, quest'ultima di origine medio orientale.

Gli ingredienti della pasta fillo sono farina, olio, acqua e sale; il suo sottilissimo spessore, fa sì che una volta cotta sia estremamente leggera e croccante. La pasta fillo è una pasta molto delicata che si asciuga velocemente, per cui, una volta aperta la confezione, va consumata entro pochi giorni.



### per 15 pezzi

>> <b>Burro</b> fuso q.b.	>> <b>Pepe</b> macinato q.b.
>> <b>Cannella</b> in polvere 1 cucchiaino	>> <b>Prezzemolo</b> fresco 2 manciate
>> <b>Carne bovina</b> (manzo) o di agnello 500 gr	>> <b>Sale</b> q.b.
>> <b>Cipolle</b> 1/2	>> <b>Uova</b> 2
>> <b>Pasta fillo</b> 5 fogli	>> <b>Zenzero</b> 1 pezzettino

## Preparazione



Tagliate la cipolla finemente (1). In una padella capiente fate soffriggere la cipolla fino a quando non sarà trasparente (2). Aggiungete la carne e fatela soffriggere fino a quando non sarà dorata (3).



Incorporate la cannella (4), un po' di pepe macinato al momento e lo zenzero grattugiato (5). Sbattete le uova in una ciotola a parte. Incorporatele alla carne (6) e mescolate bene fin quando non saranno ben amalgamate ed il composto non sarà cremoso.





Mettete la carne da parte in una ciotola, aggiungete il prezzemolo tagliato finemente, mescolate e fate raffreddare. Accendere il forno a 150°. Preparate i sigari: tagliate i fogli di pasta fillo in tre (7) ottenendo così tre rettangoli di dimensioni simili. Spennellate la superficie di uno di essi con del burro fuso (8), mettete un cucchiaio di ripieno in un'estremità del rettangolo di pasta fillo,



piegate i bordi per il lungo (10) ed arrotolate il sigaro su sé stesso spennellando l'esterno con del burro fuso (11). Formate tutti i sigari e disponeteli su un vassoio foderato con carta da forno (12). Cuocete i sigari in forno caldo per 45 minuti o fino a quando non saranno dorati su entrambi i lati.

### Consiglio

Questi sigari marocchini caldi sono buonissimi serviti con la tipica salsa piccante Harissa ed un'insalatina di carote, uva sultanina e mandorle a lamelle condita con miele, limone, olio, cannella, zenzero in polvere, sale e pepe.