Pasticcio di Tazza

Fincan Mantisi



1 pacco di lievito 1 bicchiere d'acqua fresca 1 uova 1 zucchero 1 cucchiaino di sale In quantità di farina Per interno; 250 gr di carne macinata 1 cipolla 4 cucchiai olio vegetale 1 cucchiaino di sale Per la sopra: 1 tazza di yogurt 3 spicchi d'aglio 1cucchiaino di olio vegetale 1 cucchiaino di pepe nero

Primamente si prepara l'impasto per questa nella ciotola da impastare si mettono l'acqua fresca e farina lievito e zucchero si miscelano con un miscelatore.

Alla sopra si aggiungono uova sale e la farina finché per avere un impasto a mezzo omogeneo poi si coperta là sopra e si lascia ad una parte per aspettare circa per 45 minuti.

In questo momento si preparano i materiali per interno la cipolla si macina infine e si arrossisce con olio vegetale alla sopra si aggiungono carne macinata finché lascia liquido e risucchia poi si pizzica sale subito prima di levare dal fuoco.

Dall'impasto riposato si condivide 35 pezzi e dopo ogni pezzo si rotola. Dopo si schiaccia e fa grandezza del piattino di te.

[#] Impasto preparato si inserisce dentro di una tazza. Dentro si mette un cucchiaino della miscelata preparata e poi si rotola.

Gli imposti preparati si filano nel vassoio oliato alla sopra si mette un po' di olio con spazzolino.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene. (circa per 25 minuti.)

In questo momento si macina yogurt. Dopo si aggiunge aglio pestato. Dentro di una pentola si mettono peperoncino rosso insieme con olio per arrossire.

I pasticci preparati si prendono nel piatto da servire alla sopra prima si mette lo yogurt poi si mettono peperoncino a rosso arrostito.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si possono usare le altre tipe di tazze per il posto tazza di caffè.