



Polpetta di Pacanga

Paçanga Böreği



1 kg. di pasta a sfoglie (6 pezzi)
15 fetti pancette
1,5 bicchieri di formaggio bianco grattugiato
2 pomodori normali
4 pepe ciarliston
1,5 bicchieri di yogurt
Mezzo bicchiere d'olio vegetale
1 uova
1 cucchiaino di sale

- # I pomodori si sbucano e poi si taglino piccolo, le pancette si taglano fine , i semi delle pepe si fanno uscire e si taglano come le pancette.
- # Gli ingredinetti tagliati si prendono in una piatta. Dentro si aggiungono il tuorlo d'uovo, formaggio e sale , si mescolano bene.
- # Si sviluppa dalla miscela di yogurt e olio sul primo triangolo poi sopra si mette secondo pezzo trinagolo e si fa lo stesso.
- # Nelle parte grosse delle sfoglie triangolate si inserisce dalal misscela con pancetta, si piegano in rullo non tanto stretto.
- # Dopo aversi preparatao tutti 24 polpette di pacanga si mettonono nel vassoio oliato, sopra si sviluppa il tuorlo d'uovo.
- # Si cucinano per 30 minuti nel forno riscaldato a 190 gradi.
- # Si fanno servirsi a fresco.

Nota: Polpetta di pacanga con pochi cambiamenti è una ricetta dalla cucina d'Ottomano.