



Pasticceria di Rosario

Rozaryo Börégi



2 cucchiiia pieni i margarina
2 bicchieri d'acqua fresca
1 cucchiano di sale
In quantità di farina
Per interno;
250 gr. carne macinata
7 cucchiali d'olio vegetale
1 pepe rosso
1 pepe ciarliston
1 bicchierino di uva secca
4 cipolle fresche
1 cipolla secca
1 uova bollita
15 olive fresche
1 cucchiano di sale
Mezzo cucchiano di pepenero
Mezzo cuchhiaino di cumino
Per friggere
3 bicchieri d'olio vegetale

Preparazione di questa pasticceria si fa un giorno primo.

Nella ciotola da impastare si mettono 2 bicchieri d'acqua fresca, sale, margarina, e la farina per un'pò.e poi questi si mescolano bene.

Si continua ad aggiungere la farian finchè per avere un impasto omogeneo. Poi l'impasto si rotola bene con un nailone e si mette per riposare nello frigo.

Per praeparare i materli interno nell aciotola si mette olio vegtale e si aggiungono le cipoll edopo aver riscaldatio e si continua a cucinare finchè le cipoll esi cambiano o colori e dopo si ggiunge la cane macinata e si contuna a cucinare finchè la carne si lascia e poi si scuchia l'iquid se stesso.

Poi dentro si mettono le pepep tagliet in fine e cipolla fresca tagliatae si arrossissiscono finchè ciarlisto pepe si dinevta gialle.

Poi si aggiungono uva lavato , cumino pepenero, peperoncino a rosso e sale e si fanno girare per qualche volta e poi si leva dal fuoco dopo aver frescata si mett enello frigo. Il giono dopo in mmisecelata d'interno si aggiungono l'uova bollita e cipolle fresche.

Dall'impasto prepartao si prendono i pezzi grande un' pò del noce. si aprono el tavolo farinata con il rullo. dimensione del piatto di dolce.

In metà del impasto si mette dalla miscelata preparata e l'altro pezzo si coperta e si piegano i finchi .

Dopo aver preparato si cucina nel forno finchè tutte due parte cucinate e finhè per averne colore viole. Si servirsi in caldo.

Nota: Pasticceria di rosario èd una ricetta speciale d'Argentina.