

BRIK DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di semolino
- 1 uovo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- acqua

Per il ripieno:

- 350 g di polpa di cosce di pollo
- 250 g di porri (parte bianca)
- 150 g di funghi coltivati
- 4 uova
- paprica
- olio di semi
- olio d'oliva
- sale

Ponete il semolino in una conca e mescolatelo con un uovo, tre cucchiaini d'olio d'oliva, un pizzico di sale e tanta acqua fredda quanta ne mettereste per fare delle crepes.

Ora preparate la padella.

Preparatela con un filo d'olio e quando sarà ben calda versatevi con un cucchiaino o un mestolo un quarto del composto che avete.

Giratela dall'altra parte quindi spadellatela.

Fate lo stesso con le altre tre mestolate fino ad ottenere 4 dischi di pasta.

Ora preparate la farcia.

Passate al tritacarne e al robot la carne, poi passatela in padella a fuoco vivace, rosolandola in due cucchiaini d'olio d'oliva, finché la carne non apparirà ben sgranata e asciutta.

Togliere e mettere da parte.

Nello stesso tegame mettete a rosolare i funghi tagliati a rondelle e i porri a fettine sottili.

Dovranno risultare croccanti e asciutti.

A questo unto aggiungete la carne, mescolate bene e condite con una presa di sale e mezzo cucchiaino di paprica (dolce o piccante, vedete voi).

Togliete dal fuoco.

Mettete su un piatto piano un brik e versate su una metà un quarto del ripieno creando una specie di anello al centro del quale sguscerete un uovo crudo.

Ripiegate la parte libera del brik sulla parte occupata dal ripieno e chiudete bene, schiacciando i bordi in modo da sigillare con cura, ad evitare fuoriuscite di farcia al momento in cui, subito dopo, friggerete i brik in abbondante olio di semi da entrambi i lati.

Come sempre in questi casi, asciugare su carta porosa in modo da catturare l'olio in eccesso.