



## ► SAMBUSA



**Difficoltà**

Bassa



**Tempo**

30 min



**Dosi per**

3 persona



**Paese**

Kenya



### Ingredienti

- 350 grammi di farina (per la pasta sfoglia)
- 350 grammi di carne macinata mista (vitellone, montone o agnellino)
- un peperone
- una cipolla
- due patate
- peperoncino, sale, cumino, pepe e coriandolo

### Preparazione

**Pasta:** impastate la farina con l'acqua ed il sale; lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto molto elastico. Lasciatelo riposare per circa 10 minuti, dopodiché stendetelo con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile del diametro di un piatto da pietanza e tagliate il cerchio in 4 parti triangolari; prendete 2 angoli del triangolo ed incollateli per formare una sacca che riempirete con quanto seguirà.

**Ripieno:** tagliate il peperone e la cipolla finemente, aggiungete il macinato e lasciate cuocere su un fondo d'olio. Aggiungete come ultimo ingrediente le patate a cubettini, avendo cura di non cuocerle completamente in modo che terminino la loro cottura friggendo.

**Cottura:** riempite le tasche ottenute precedentemente con il ripieno (dopo averlo lasciato raffreddare). Incollate l'ultimo angolo del triangolo di pasta e friggeteli fino a quando non avranno un colore dorato.



**Mettiti alla prova cucinando un piatto tipico di uno dei Paesi dove mancano strumenti e tecniche per curare molti bambini a cui noi, insieme, doniamo voli salvavita!**



**FLYING ANGELS**  
Donà un volo. Salva un bambino.

Via San Luca, 2  
16124 Genova  
CF: 95157820101

[www.flyingangelsfoundation.org](http://www.flyingangelsfoundation.org)  
Email: [info@flyingangels.it](mailto:info@flyingangels.it)  
Tel: 010 0983277

