



Bimby: Panada - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Tempo di preparazione: TM21 3 min.+forno 2 ore

Ingredienti:

(per 6 persone) Per la pasta: 500 gr.di farina, 200 gr.di acqua, 100 gr.di latte, 120 gr.di strutto o di olio di oliva, 2 cucchiaini colmi di sale. Per il ripieno: 800 gr.di carne a pezzettini (agnello o vitello, manzo o polpa di maiale), 700 gr.di patate a tocchetti, 1 cucchiaino colmo di prezzemolo tritato, 2 spicchi di aglio, 2 pomodori secchi, 4 carciofi puliti e tagliati a spicchi, 4 cucchiaini di olio, sale q.b.

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale: acqua, latte, strutto, farina e sale: 1 min.vel.5 e 1 min.vel.Spiga, affinché l'impasto si stacchi dalle pareti e si presenti liscio e omogeneo. Togliere, formare una palla e lasciare riposare in un canovaccio per 20 min.circa. Preparare il ripieno: inserire nel boccale prezzemolo, aglio e pomodori secchi: 30 sec.vel.8. Aggiungere carne, patate, carciofi e sale: 30 sec.vel.2, spatolando. Con 3/4 dell'impasto, tirare una sfoglia non troppo sottile e foderare una teglia imburrata (diam.30 cm.), facendo risalire la pasta sui bordi. Disporre il ripieno, livellarlo e condirlo con l'olio versato a filo. Con la restante pasta formare un altro disco e porlo sul ripieno facendo combaciare i bordi con l'altra pasta, saldarli bene e attorcigliarli leggermente come per formare una treccia. Eseguite questa operazione con molta cura, per non lacerare la sfoglia, ottenendo così un involucro perfettamente chiuso. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 2 ore circa. Questo piatto si può servire caldo o freddo.