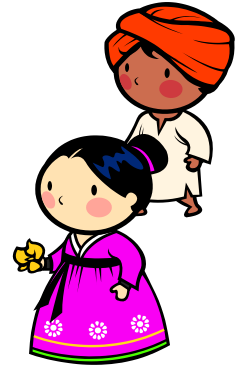
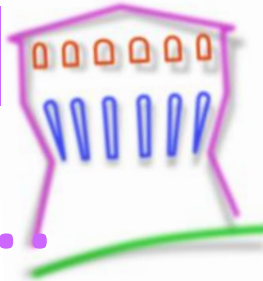




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

ROOLS

Ricetta dello Sri Lanka

INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 1 kg di piselli surgelati
- 1 kg di carne di manzo
- 4 cipolle
- 4 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 4 cucchiaini di semi di finocchio
- 4 cucchiaini di cardamomo in polvere
- 40 foglie di curry
- 60 sfoglie di rools
- Sale q.b.
- Olio di semi per friggere
- Pane grattugiato
- Farina

PROCEDIMENTO



Mettere dentro ad un grande tegame un filo d'olio, le cipolle tagliate fini, le foglie di curry, il peperoncino, un pizzico di sale e la carne tagliata in pezzetti piccoli. Lasciare cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso. Nel frattempo tagliare le patate a cubetti molto piccoli, e metterle dentro il tegame con la carne

insieme ai piselli. Continuare a cuocere per altri 15 minuti mescolando di tanto in tanto.

Una volta cotto il tutto lasciare raffreddare.

Prendere la sfoglia di rools, mettervi dentro il preparato di carne ed arrotolarla su se stessa come per fare un cannellone.

Mescolare la farina con acqua e sale in modo da creare un impasto liquido, intingerci bene i rools e successivamente passarli sul pane grattugiato.

Prendere un'ampia padella, riempirla di olio di semi e friggere i rools fino a quando non assumono un colore dorato.

Servire il tutto ancora caldo ed accompagnato da salsa chili (per i meno temerari il ketchup).



Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"
Parrocchia di Castel Guelfo



Società Cooperativa Sociale
BUDRIO - Bologna