

Pasticcio di carne



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 1h 45

Dosi per 4 persone

Trita la cipolla e falla imbiondire in una padella con l'olio. Alza la fiamma, aggiungi l'aglio e il macinato e cuoci per 5;

ora aggiungi il brodo, la birra, il concentrato di pomodoro, il lievito, la salsa Worchester e 125 ml di acqua. Abbassa la fiamma e cuoci 1 h fino a ch  la salsa si sar  rassodata. Infine mescola la farina di mais con 1 cucchiaio di acqua, poi versala nel mainato e cuoci per altri 5, quindi toglil dal fuoco e lascia raffreddare. Disponi la pasta brisée nella teglia e farciscila con la carne, quindi ricopri con l'altro disco di pasta, spennella i bordi con il latte e sigillai bene. Metti in frigo per 20 e ne frattempo scaldi il forno a 200  C . Spennella ora la torta con l'uovo e inforna per 30 o finch  non sar  dorata.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cucchiaio di olio EV
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio

- 750 g di macinato di manzo
- 250 ml di brodo di carne
- 250 ml di birra
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di lievito
- 1 cucchiaio di salsa Worchester
- 2 cucchiaini di farina di mais
- 2 confezioni di pasta brisée
- 1 uovo