KIKKOMAN

Samosa con patate e piselli

Tempo totale **50 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
2.830 kJ / 680 kcal

Grassi: **40,5 g** Proteine: **14,5 g**
Carboidrati: **61 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g	di patate farinose
1	piccola carota
1	cipolla piccola
1 cucchiaino	di olio vegetale
3 cucchiai	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
1 cucchiaino	di succo di limone
70 g	di piselli surgelati
	Qualche foglia di coriandolo (o di prezzemolo a foglia piatta)
2 pizzichi	di peperoncino in scaglie (o ½ cucchiaino di Salsa Kimchi Piccante Kikkoman)
2 pizzichi	di coriandolo macinato
2 pizzichi	di cumino macinato
2 pizzichi	di curcuma macinata
275 g	di pasta sfoglia, fredda (in alternativa: pasta per quiche o per crostata, fredda)
1	tuorlo d'uovo

Per il topping:

1 cucchiaio	di semi di sesamo
1 cucchiaio	di peperoncino in scaglie

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di patate farinose - **1** piccola carota - **1** cipolla piccola - **1 cucchiaino** di olio vegetale - **3 cucchiai** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di succo di limone
Pelare le patate e la carota, lavarle, tagliarle a dadini fini con la cipolla e far soffriggere il tutto nell'olio riscaldato. Sfumare con la Salsa di Soia Kikkoman, circa 3 cucchiai di acqua e il succo di limone. Far sobbollire senza coperchio per circa 10 minuti, mescolando regolarmente.

Passaggio 2

70 g di piselli surgelati - Qualche foglia di coriandolo (o di prezzemolo a foglia piatta) - **2 pizzichi** di peperoncino in scaglie (o ½ cucchiaino di Salsa Kimchi Piccante Kikkoman) - **2 pizzichi** di coriandolo macinato - **2 pizzichi** di cumino macinato - **2 pizzichi** di curcuma macinata
Aggiungere i piselli e cuocere per altri 5 minuti circa, fino a quando il liquido non sarà evaporato. Tritare finemente le foglie di coriandolo, incorporarle e condire il ripieno con le spezie.

Passaggio 3

Per guarnire:

275 g di pasta sfoglia, fredda (in alternativa: pasta per quiche o crostata fredda) - **1** tuorlo d'uovo - **1 cucchiaio** di semi di sesamo - **1 cucchiaio** di peperoncino in scaglie
Preriscaldare il forno a 200°C e rivestire una teglia con la carta forno. Stendere la pasta sfoglia, tagliarla in 15 quadrati di dimensioni uniformi e posizionare 1 piccolo cucchiaino di ripieno al centro di ogni quadrato. Piegare ciascun quadrato

formando un piccolo triangolo. In alternativa: ritagliare 4 cerchi di circa 12 cm di Ø e dividerli a metà. Piegare la pasta rimanente in altri 2 cerchi e dividerli a metà. Dare alle metà di pasta la forma di coni, riempirli con circa 1 cucchiaino di ripieno e sigillare bene il bordo superiore. Distribuire i samosa sulla teglia. Sbattere il tuorlo d'uovo e spennellare i samosa. Cospargere con i semi di sesamo e il peperoncino in scaglie e cuocere in forno preriscaldato per circa 20 minuti fino a doratura. I samosa sono ottimi sia caldi che freddi.