

Samosa di pastinache e salsa ai peperoni

Tempo totale **135 Min** 20 Min Tempo di preparazione **55 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di riposo

Valori nutrizionali (per porzione):

3.180 kJ / 760 kcal

Grassi: **46 g** Proteine: **11 g**

Carboidrati: **76 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

180 g di farina 00
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero
35 ml di olio di semi
70 ml di acqua tiepida
300 g di pastinache
15 g di burro
20 g di scalogno
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
10 g di pasta di curry giallo
25 ml di panna fresca
85 ml Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale

Per la salsa:

10 ml di succo di lime
1 pizzico di cumino macinato
1 pizzico di curcuma
10 g di coriandolo fresco, tritato
120 g di maionese
30 g di yogurt greco
10 ml di succo di limone
1 cucchiaino di senape di Digione
1 cucchiaino Olio di Sesamo Tostato Kikkoman
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di pepe nero macinato grosso

Inoltre:

Olio per friggere

PREPARAZIONE

Passaggio 1

180 g di farina 00 - **1 pizzico** di sale - **1 pizzico** di zucchero - **35 ml** di olio di semi di colza - **70 ml** di acqua tiepida

Mescola la farina con il sale e lo zucchero, quindi aggiungi l'olio e lavoralo con la farina fino a ottenere un composto simile a sabbia bagnata. Aggiungi gradualmente l'acqua tiepida, impastando fino a ottenere un panetto abbastanza sodo ed elastico. Impasta per circa 8-10 minuti, finché non risulterà liscio. Avvolgi nella pellicola trasparente e lascia riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.

Passaggio 2

300 g di pastinache - **20 g** di scalogno - **1** spicchio d'aglio
Pela le pastinache. Trita finemente lo scalogno e l'aglio.

Passaggio 3

15 g di burro - **1 cucchiaino** di zenzero grattugiato - **10 g** di pasta di curry giallo - **25 ml** di panna fresca - **45 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **10 ml** di succo di lime - **1 pizzico** di cumino macinato - **1 pizzico** di curcuma - **10 g** di coriandolo fresco, tritato
Arrostisci le pastinache del Passaggio 2 a 190 °C per circa 40 minuti, finché non saranno completamente tenere e leggermente caramellate. Fai sciogliere il burro, soffriggi lo scalogno e l'aglio del Passaggio 2, grattugia lo zenzero, aggiungi la pasta di curry e cuoci per 1 minuto. Unisci le pastinache arrostate, la panna fresca e la Salsa di Soia Kikkoman con il 43% di sale in meno, quindi

frulla il tutto fino a ottenere un composto molto omogeneo. Insaporisci con il cumino, la curcuma, il succo di lime e il coriandolo tritato. Il ripieno deve risultare denso e completamente freddo prima di essere utilizzato per farcire i samosa.

Passaggio 4

120 g di maionese - **30 g** di yogurt greco - **10 ml** di succo di limone - **1 cucchiaino** di senape di Digione - **1 cucchiaino** Olio di Sesamo Tostato Kikkoman - **20 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **1 cucchiaino** di miele - **1 cucchiaino** di pepe nero macinato grosso
Mescola la maionese con lo yogurt, la senape, il miele e l'Olio di Sesamo Tostato Kikkoman.
Aggiungi la Salsa di Soia Kikkoman con il 43% di sale in meno, il succo di limone e il pepe nero macinato grosso. Mescola accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo, quindi riponi in frigorifero per almeno 30 minuti per far amalgamare i sapori.

Passaggio 5

20 ml Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - Olio per friggere
Dividi l'impasto in tre porzioni uguali e stendi ciascuna fino a ottenere una sfoglia sottile di circa 1,5 mm di spessore. Taglia ogni sfoglia a metà. Spennella leggermente i bordi di ciascuna metà con un velo di Salsa di Soia Kikkoman con il 43% di sale in meno per esaltare il sapore e facilitare la chiusura dell'impasto. Piega ciascuna metà a forma di cono, farcisci con circa 40 g di ripieno e sigilla bene i bordi. Friggi i samosa in olio a 165-170 °C per circa 6-8 minuti, partendo da una temperatura leggermente più bassa per consentire alla sfoglia di asciugarsi e diventare delicata e molto croccante. Scola su carta assorbente dopo la frittura.