



Torta indiana con agnello e albicocche

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 8 - 10 persone: 1,4 kg di carne di spalla d'agnello a cubetti di 1,5 cm, 250 g di yogurt naturale, 2 cucchiaini di masala, 1 cucchiaino e ½ di zenzero fresco, 1 cucchiaino di peperoncino, 2 cucchiaini di ghee (burro chiarificato), 2 cipolle, 3 spicchi di aglio, 1 peperoncino verde fresco, 6 baccelli di cardamomo, 1 cucchiaino di coriandolo, 2 cucchiaini di cumino, 850 g di pomodori pelati, 100 g di albicocche secche ammollate in 250 ml di acqua tiepida, altri 125 g di yogurt naturale; per la pasta: 310 g di farina, 160 g di ghee, 1 cucchiaino di semi di cumino, 1 cucchiaino di zucchero, 60 - 125 ml di acqua ghiacciata.

Preparate la pasta. Mettete la farina nel mixer con il ghee, il cumino, lo zucchero ed 1 cucchiaino di sale. Mescolate finchè l'impasto non risulterà a grosse briciole, poi piano aggiungete l'acqua. Non mixate più del necessario. Appallottolate l'impasto, mettetelo su una spianatoia infarinata e schiacciatelo per formare un disco. Lasciate raffreddare per 20 minuti. Mescolate l'agnello, lo yogurt, il masala, lo zenzero, il peperoncino e mezzo cucchiaino di sale in una terrina. Scaldate il ghee in una padella, aggiungete le cipolle e cuocete a fuoco medio per 10 minuti finchè non saranno imbiondite. Aggiungete l'aglio ed il peperoncino verde, cuocete per 1 minuto, poi aggiungete le altre spezie e cuocete ancora per 1 minuto. Aggiungete anche l'agnello e lo yogurt, mescolando. Unite i pomodori pelati, portate a bollore poi abbassate la fiamma e fate sobbollire per 1 ora e ½, quindi aggiungete le albicocche e cuocete per altri 15 minuti finchè l'agnello non sarà tenero. Lasciate raffreddare. Accendete il forno a 220°. Scaldate una gratella. Ungete una teglia di 23 cm di diametro. Tirate 2/3 della pasta tra due fogli di carta da forno di una larghezza sufficiente a rivestire i bordi ed il fondo della teglia. Togliete il foglio superiore e rovesciate la pasta nella teglia. Bagnate i bordi con un pò di acqua. Con la pasta rimasta formate la copertura della torta. Fate 2 o 3 buchi sulla pasta per far uscire il vapore, poi sigillate bene i bordi.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]