

SHIEFTALIES



©Stalo Lazarou

Ingredienti (5 porzioni)

1/2 kg di macinato di maiale
4 cipolle tagliate sottili
2 fette di pane ammorbidite con acqua
1 mazzetto di prezzemolo finemente tritato
rete di maiale
sale, pepe

Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti ad eccezione della rete di maiale. Impastare bene.
2. Tagliate la rete di maiale in quadrati. Formare un cucchiaino di impasto a forma di cilindro e metterlo nel quadrato di rete. Avvolgere la rete di maiale intorno ad ogni cilindro di impasto chiudere i lati per contenere il ripieno.
3. Cuocere alla griglia o sul barbecue.