

CHAMUÇAS DE CARNE NO FORNO, AO ESTILO INDIANO



INGREDIENTES

- 250 G CARNE DE VACA PICADA
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 TOMATE MÉDIO (MADURO)
- MEIO PIMENTO VERMELHO
- 1 C. DE CHÁ DE GENGIBRE FRESCO, RALADO
- 1 C. DE SOBREMESA DE PASTA GARAM MASALA
- 1 C. DE CHÁ DE AÇAFRÃO DAS ÍNDIAS
- SAL A GOSTO
- 3 C. DE SOPA DE COENTROS FRESCOS, PICADOS
- 75 ML DE ÁGUA
- 3 A 4 FOLHAS DE MASSA FILO EM TIRAS DE 8CM
- MANTEIGA OU ÓLEO Q.B. PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina ultrablade, a carne cortada em cubos e pique na Velocidade 12 por 10 segundos, Retire para uma tigela e reserve.
2. Lave e limpe a taça e lâmina e coloque de novo na companion. Junte a cebola, o pimento e o alho e pique na Velocidade 11 por 20 segundos. Troque a lâmina pelo acessório misturador e junte o azeite e o tomate e programar a cozedura lenta P1 130°C por 5 minutos (a meio do tempo juntar a pasta Garam Masala, o gengibre e o açafreão). Adicionar a carne picada que havia reservado e a água, temperar de sal a gosto e programar de novo a cozedura lenta P1 a 130°C por 10 minutos.
3. Retire a tampa e junte os coentros picados, envolvendo-os na mistura com a ajuda da espátula.
4. Retire a massa filo da embalagem (eu usei 4 folhas) e coloque-as umas sobre as outras. Com um cortador de pizza, corte-as em tiras iguais com uma largura entre os 7,5 cm e os 8 cm aproximadamente.
5. Junto à base de cada tira, coloque uma colher de recheio.
6. Dobre sempre mantendo a forma triangular e sem achatar o recheio.
7. Molhe os dedos com água e passe sobre a massa na última dobra de modo a selar a chamuça.
8. Coloque-as no tabuleiro de ir ao forno, forrado com papel vegetal. Pincele ligeiramente as chamuças com manteiga derretida ou óleo, e leve a forno pré-aquecido a 170°C por 15 a 20 minutos, ou até que estejam douradinhas e crocantes.