

## SIGARA BOREK

TEMPO PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO COTTURA 4 minuti

PORZIONI 3 persone

### INGREDIENTI

150 g feta

1 rotolo pasta sfoglia

1 mazzo prezzemolo

1 mazzetto basilico

mezza cipolla rossa

1 mazzetto di menta

1 peperoncino piccolo secco

1 uovo

olio di girasole per friggere

pepe

sale

### PREPARAZIONE

- Lavate prezzemolo, basilico e menta e asciugateli in un panno asciutto.
- Triturate le erbe con un coltello o la mezzaluna.
- Affettate finemente la cipolla.
- Sbriciolate la feta.
- In una ciotola mischiate insieme: prezzemolo, basilico, menta, basilico, cipolla.
- Aggiungete un uovo leggermente sbattuto e regolate di sale e pepe.
- Tirate la pasta sfoglia ritagliate dei rettangoli riempiteli con l'impasto e avvolgeteli chiudendo bene i bordi.
- Friggeteli in olio caldo scolateli e adagiateli su carta assorbente.

**NOTE:** Asciugate bene le erbe prima di tritarle.

Per la forma della pasta io ho ritagliato dei rettangoli, tuttavia il metodo più corretto è quello di dare alla pasta una forma triangolare come spiegato a questo link: <http://www.turkeysforlife.com/2011/04/turkish-recipes-sigara-borek-cheese.html>