



Va tanto di moda, allora perché non provare a cucinare anche “in English”?

An English Recipe - Una ricetta inglese

...ebbene sì, anche in Inghilterra cucinano...non ci credi?!

Ti invitiamo ufficialmente a cena per provare alcuni piatti tipici inglesi che gli italiani ignorano! Provare per credere.

Gli stereotipi culturali spesso mettono dei limiti a quelle che sono le mille sfaccettature di un paese e delle sue tradizioni (gli inglesi non indossano sempre la bombetta e gli italiani non mangiano sempre le lasagne).

Quindi, che tu ci creda o no, ci sono altri piatti inglesi oltre al *Fish and Chips...honest!*

Ecco a voi un'ottima *English recipe* che magari sarà utile anche per imparare qualche vocabolo nuovo!

BEEF AND ALE* PIE



*ale = birra

Ingredients (per 4)

a dash of olive oil (un po' di olio di oliva, q.b.)

small piece of butter (una noce di burro)

2 sprigs of fresh rosemary, chopped (2 rametti di rosmarino, tritati)

a big pinch of dried thyme (un grosso pizzico di timo secco)

2 red onions, chopped (2 cipolle rosse, tagliate)

1 carrot, finely chopped (1 carota, tagliata finemente)

1 stick of celery, finely chopped (1 gambo di sedano, tagliato finemente)

400g stewing beef, cubed (400g bocconcini di manzo)

220ml double malt beer (220ml birra doppio malto)

1 tbsp flour (1 cucchiaio di farina)

750ml beef stock (750ml brodo di manzo)

80g pearl barley (80g orzo perlato)

150g mushrooms, chopped (150g funghi champignon, affettati)

1.5 tsp wholegrain mustard (1,5 cucchiaini di senape con i semi (senape all'antica))

1 tbsp worcestershire sauce (1 cucchiaio di Worcestershire sauce)

50g casera cheese, grated (50g formaggio di casera, grattugiato)

230g puff pastry (230g di pasta sfoglia)

Method

1. Put the olive oil, butter and herbs together in a large saucepan and start to warm them. Add the onions, carrots, celery, meat, and some salt and pepper. Mix together, cook for about 10 minutes on a high heat, stirring occasionally.
2. Add the beer, stock and flour and mix it together, when the liquid starts to boil put the lid on, turn the heat down low and cook for 50 minutes, stir quite frequently to ensure the mixture doesn't stick to the pan.
3. Add the pearl barley and mushrooms, put the lid back on and cook for another 50 minutes, stirring quite frequently as before.
4. Turn the oven on to 180°C.
5. Remove the lid from the pan and cook gently until the liquid is nice and thick, should be 20 or 30 mins.
6. Add the mustard, worcestershire sauce and cheese, mix it together. Taste it, add more salt and pepper if necessary. Now your mixture is ready for the oven.
7. Put your mixture into an ovenproof pie dish (something like 20cm x 20cm and 5cm deep). Brush some egg (or just water) around the edge of the dish, place the puff pastry on the dish to cover the whole mixture, pinch the edges of the pastry so that it sticks to the dish.
8. Put it in the oven and cook until the pastry is golden, probably about 25/30 minutes. Serve with boiled peas, roast potatoes and perhaps a glass or two of nice red wine (Italian wine, not British!!).

Dai prova a tradurre e mettiti ai fornelli...attendiamo commenti sulla riuscita!

Enjoy...your meal!

