



### **Shepherd's Pie**

#### **Ingredienti:**

Fare un sugo con macinato di carne (agnello o manzo): carne, carote, sedano, aromi e brodo vegetale o di carne quanto basta per rendere il sugo più sughoso. Aggiungete della fecola di patate per addensare un po'.

Stendere su una teglia rettangolare.

Per la copertura, fare il purè di patate parve: patate farinose bollite in poca acqua, un tuorlo, sale, pepe e noce moscata. Al posto del latte usare l'acqua di cottura delle patate oppure latte di cocco o di mandorle o qualsiasi altro "latte" che non sia considerato tale.

Stendere il purè sulla carne: prima si fanno cadere a casaccio palline di purè, poi queste si stendono con una spatola bagnata, infine con i rebbi di una forchetta si formano delle "ondine".

Il Pie va infornato in forno caldo finchè il purè forma una crostina.

Beteavon!

### **Haroset**

Grattugiare le mele poi trasferirle in un colapasta per toglierne il sugo. Metterle poi in una bacinella e cospargerle di zucchero e cannella, un cucchiaino di miele e una strizzatina di limone. Aggiungere delle noci tritate, uva sultanina e pezzetti di albicocca, e qualche cucchiaino di succo d'uva o vino (oppure usare un po' di succo delle mele). Sbattere bene il tutto e voilà il haroset

Hag Pesach Sameach!

Nissan 5783

*Georgia Gaida Harkatz*