**BEEF PIE**



**INGREDIENTI**

* 500g di macinato di manzo
* 2 cipolle tritate finemente
* 3 spicchi di aglio
* Olio evo
* 2 cucchiai di farina mescolati con sale e pepe
* Timo fresco
* 1 foglia di alloro
* 330 ml birra scura
* 250ml brodo di carne
* 2 cucchiai di salsa Worcestershire
* 1 cucchiaino di senape
* 1 rotolo di pasta frolla

**PREPARAZIONE**

Preparare il barbecue per una cottura diretta ed indiretta.

Scaldare 1 cucchiaio di olio nella wok e cuocete la cipolla e l'aglio per 5 minuti fino a renderli morbidi ma non colorate. Passare la carne macinata nella farina, aggiungere alla padella insieme all'olio rimanente, e far dorare dappertutto.

Aggiungere il timo e l'alloro, versare sopra la birra e il brodo, quindi mescolare la senape e la salsa Worcestershire. Portare a ebollizione e far sobbollire delicatamente fino a quando la carne è tenera. E il liquido si è asciugato. Rimuovere e scartare le foglie di alloro e rametti di timo. Trasferire il composto in una ciotola e lasciala raffreddare completamente.

Preparare il Bbq per una cottura indiretta a circa 200°.

Foderare dei pirottini precedentemente imburrati con la pasta frolla, lasciando da parte dei cerchi ottenuti con un coppa pasta per formare i coperchi.

Riempire con il composto di carne, coprire con la frolla, facendo un buchino al centro per permettere la fuoriuscita del vapore, mettere i pirottini in cottura per circa 30 minuti fino a quando non risulteranno dorati e croccanti.

Servire tiepidi.