

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Empanadas argentine al forno

LUOGO: [Sud America](#) / [Argentina](#)

DOSI PER: [10 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le empanadas argentine al forno sono davvero strepitose! Le empanadas ovvero panzerotti di pasta ripieni di carne macinata, verdure e spezie che venivano tradizionalmente preparati per festeggiare il rientro dei gauchos dalle pampas dove portavano le mandrie al pascolo per lunghi periodi dell'anno.

Quest'abitudine di riempire un pezzo di pane o simili con una farcia a base proteica, tendenzialmente di carne, è comune in tutti i paesi latini, pensiamo anche ai nostri panzerotti oppure al calzone o anche al kebab turco e al gyros pita greco.

Noi abbiamo provato a replicare la ricetta che a

nostro parere risulta la più autentica, provate anche voi e se ne avete altre...fatecelo sapere!

PER L'IMPASTO

FARINA 250 gr

TUORLO D'UOVO 1

BURRO 40 gr

SALE 1,5 cucchiaini da tè

ACQUA 70 ml

OLIO DI SEMI 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

LATTE INTERO per spennellare - 1
cucchiaino da tavola

PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

PATATE 1

PEPERONI ROSSI ½

PEPERONI GIALLI ½

CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiaini da tè

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO ESSICCATO 2 pizzichi

SALE

CUMINO 1 cucchiaino da tè

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola

OLIVE VERDI 3 cucchiaini da tavola

PEPE BIANCO 2 pizzichi

PREPARAZIONE

- 1 Preparate prima di tutto l'impasto: riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, il tuorlo, il sale, l'acqua e l'olio extravergine.

Azionate la macchina dotata di gancio ad uncino e fate lavorare gli ingredienti prima a bassa velocità aumentando gradualmente per far sì che l'impasto di formi.







- 2** Togliete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e lavoratela a mano, quindi formate una palla e trasferitela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 3** Nel frattempo preparate la farcia: affettate grossolanamente la cipolla e fatela soffriggere in una padella, preferibilmente di ferro, con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.



- 4 Tritate l'aglio ed aggiungete anch'esso in padella e continuate a soffriggere il tutto. Procedete allo stesso modo anche con un peperoncino che avrete privato di semi.





5 A questo punto unite anche la carne macinata che dovrà rosolare fino a cambiare completamente colore.



6 Mentre la carne rosola, pulite e tagliate i peperoni a tocchetti. Quando la carne è ben rosolata, unite anche i peperoni alla padella e mescolate bene.



7 Condite il ripieno che state preparando con pepe bianco, origano secco, sale e cumino.

Aggiungete anche il concentrato di pomodoro e lasciate cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti.





8 Sbucciate la patata già lessata, tagliatela a tocchetti ed unitela in padella insieme alle olive

verdi snocciate. Lasciate insaporire per qualche minuto, quindi trasferite il tutto in una ciotola a raffreddare.





- 9 Riprendete l'impasto e stendetelo ad uno spessore di circa 2 mm e ricavatene tanti dischi di circa 11 cm di diametro usando o una tazza o un coppa pasta tondo.



- 10 Farcite ciascun disco con un cucchiaino di ripieno freddato, bagnate i bordi con poca acqua e chiudete a mezza-luna. Decorate il bordo delle empanadas attorcigliandolo formando un cordoncino decorato.



11 Trasferite le empanadas in una teglia foderata con carta forno, spennellatele con il tuorlo mischiato ad un cucchiaino di latte ed infornate a 200°C per 20 minuti.

Lasciate intiepidire prima di servire.

