

SECONDI PIATTI

# Empanada de carne al horno

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

FARINA 400 gr  
POLPA DI MANZO magra e tritata - 400 gr  
UOVA 3  
STRUTTO 100 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
CIPOLLE 1  
POMODORI 1  
PEPERONI 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ORIGANO ESSICCATO  
CUMINO  
UVETTA SULTANINA 1 cucchiaio da tavola  
OLIVE VERDI 2 cucchiaini da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con un uovo e lo strutto, insaporendo l'impasto con il sale. Aggiungete tanta acqua quanta ne serve per ottenere una pasta omogenea e consistente.





**2** Fate riposare l'impasto coperto.



**3** Nel frattempo preparate il ripieno: lavorate la carne ed insaporitela con un pizzico di sale.

A parte preparate un soffritto di cipolla tritata, aglio tritato, pomodoro e peperone a dadini ed unitelo alla carne.



4 Aggiungete alla carne anche un cucchiaino di origano, uno di cumino ed il peperoncino

pestato.



**5** Arricchite il ripieno di carne con l'uvetta e le olive denocciolate e tritate.



**6** Amalgamate tutti gli ingredienti e regolate di sale e pepe.

Riprendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia. Ricavate due dischi dalla sfoglia stesa.





**7** Foderate, con il primo disco di pasta, una teglia unta e distribuitevi dentro il ripieno.



8 Sistemate sul ripieno le due uova sode e tagliate a fette.



9 Ricoprite il tutto con il secondi disco di pasta; ungetene la superficie ed infornate a 240°C fino a doratura.

