

ANTIPASTI E SNACK

# Empanadas de carne

LUOGO: Sud America / Argentina

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



## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 200 gr

STRUTTO 70 gr

TUORLO D'UOVO 1

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

CIPOLLE 1

CARNE MACINATA DI MANZO 150 gr

UVETTA SULTANINA 1 cucchiaio da tavola

OLIVE NERE 1 cucchiaio da tavola

UOVA SODE 1

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPERONCINO ROSSO DOLCE 1

PEPE NERO

ORIGANO ESSICCATO

BRODO DI CARNE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

# PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con lo strutto ed il tuorlo d'uovo. Insaporitela con un pizzico di sale.



- 2 Mettete da parte l'impasto a riposare e preparate il ripieno.



- 3 Fate rosolare la cipolla tritata nello strutto, quindi aggiungetevi la carne e fatevela rosolare.



- 4 Unitevi, quindi, tutti gli altri ingredienti, spezzettati minutamente. Rimestate il tutto per bene.



- 5 Aggiungete del brodo all'occorrenza e portate gli ingredienti a cottura completa; regolate di sale e pepe.



**6** Spianate la pasta non molto sottile.



**7** Ritagliatevi dei dischi di 10 cm di diametro e collocate su ciascun disco uno o due cucchiaini di ripieno.



- 8 Ripiegate la pasta a formare un panzerotto e pinzate bene i bordi per sigillare bene all'interno il ripieno.



- 9 Friggete le "empanadas", due (o più) alla volta, in abbondante olio bollente.



10 Servitele calde, una o due per persona.

Le empanadas possono essere anche cotte al forno. **NOTE**