

ANTIPASTI E SNACK

## Empanadas de vigilia calzoncini argentini per la vigilia

LUOGO: Sud America / Argentina

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



Le empanadas de vigilia (calzoncini per la vigilia) sono un piatto tipico argentino che si usa realizzare durante le festività.

### INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 200 gr

STRUTTO 70 gr

TUORLO D'UOVO 1

### PER IL RIPIENO

PISELLI cotti - 200 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

BURRO 1 cucchiaio da tavola

FARINA 2 cucchiaini da tavola

CIPOLLINE 1

SALE

PEPE NERO

### PER FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

# PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta, lavorando la farina con il tuorlo, lo strutto fuso (non caldo e qualche cucchiata d'acqua tiepida. Lavoratela alla svelta; quindi mettetela a riposo, ben avvolta in un tovagliolo.

Tritate la cipolla molto fiemente. Rosolatela nel burro; mescolatevi, poi, la farina.

Ottenuta una pastella omogenea, diluitela, poco alla volta, con il latte. Salate il liquido e ponetelo sul fuoco ad addensare e mischiate alla salsa i pisellini.

Spianate la pasta non molto sottile. Ritagliate dei dischi di 10cm di diametro e collocate su ciascuno di essi un bel cucchiaino di ripieno (anche due). Richiudete le "empanadas" e friggetele in abbondante olio di semi bollente. Servirtele calde due per persona.