

TORTE SALATE

# Empanadas

LUOGO: *Centro America / Panama*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## PASTA

- 5 tazze di farina
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- 1 tazza di strutto
- 1 tazza di latte.

## RIPIENO

- 1kg di carne trita
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di polvere di cipolle
- 1 cucchiaino di polvere di aglio
- 1 cucchiaino di polvere di peperoncino
- 1 cucchiaio di salsa Worcestershire
- 1-2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- salsa piccante (facoltativa)

## PREPARAZIONE

**1** Miscelare la farina, il sale ed il lievito insieme in una ciotola. Tagliare lo strutto a pezzettini ed incorporarlo. Aggiungere gradualmente il latte mescolando fino a che l'impasto inizi ad essere appiccicoso. Impastare per 10 volte. Lasciar riposare per 1/2ora.

Per il ripieno miscelare insieme la carne trita con tutti gli ingredienti ad eccezione della salsa di pomodoro. Friggere leggermente in 1 cucchiaio di olio fino a cottura. Schiacciare il tutto un po' così da renderlo sbricioloso. Aggiungere 1-2 cucchiaini di salsa di pomodoro (così da addensare il tutto) e mescolare molto bene. Spegnerne il fuoco e lasciar raffreddare. Aggiungere tanta salsa piccante quanta ne volete.

Su di una superficie molto ben infarinata, stendere la pasta spessa a piacere per la crosta della torta (se volete potete dividerla in 2 parti). Tagliare dei cerchi dal diametro di 12cm e mettere il ripieno al centro di ciascun cerchio. Spennellare la superficie inferiore con l'uovo sbattuto. Ripiegare la pasta e sigillarla con una forchetta sporcata con della farina. Friggere nel lardo per circa 2 minuti per ogni lato fino a che sia dorato. Assicurarsi che ci sia lardo sufficiente per coprire le empanadas, circa 6-8cm. (Si possono anche surgelare prima della frittura) Disponli su di un pezzo di carta assorbente.