

SECONDI PIATTI

Pastelillos de pescado calzoncini di pesce cotti in forno in stile argentino

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I pastellitos de pescado sono dei calzoncini ripieni di pesce cotti in forno tipici argentini. Molto buoni, da provare!

INGREDIENTI

FARINA 400 gr
STRUTTO 100 gr
SALMONE 400 gr
UOVA 1
VINO BIANCO ½ bicchieri
POMODORI maturi - 3
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
TUORLO D'UOVO 1
LATTE INTERO 1 cucchiaino da tavola
UVETTA SULTANINA 1 cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Con la farina, l'uovo, lo strutto fuso (non caldo), un pizzico di sale e acqua q.b. preparate una pasta omogenea e consistente. Fatene una palla e mettetela a riposo.
Pulite, intanto, il pesce. Spinatelo completamente, poi rosolatelo nell'olio, con la polpa dei pomodori a pezzetti, sale, pepe e peperoncino.



- 2 Alla fine mescolatevi le uvette.
Spianate la pasta, ritagliatevi dei dischi di 10-12cm di diametro. Poggiate al centro di ciascun disco una porzione di ripieno e ripiegate i pastelillos a mezzaluna.



- 3 Spennellateli di tuorlo e latte miscelati e adagiateli su una piastra unta del forno, per una cottura, a calore sostenuto, di 1/4 d'ora circa.



- 4 Serviteli caldi.