

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Empanadas argentine al forno

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Sud America / Argentina**

DOSI PER: **10 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Le empanadas argentine al forno sono davvero strepitose! Le empanadas ovvero panzerotti di pasta ripieni di carne macinata, verdure e spezie che venivano tradizionalmente preparati per festeggiare il rientro dei gauchos dalle pampas dove portavano le mandrie al pascolo per lunghi periodi dell'anno.

Quest'abitudine di riempire un pezzo di pane o simili con una farcia a base proteica, tendenzialmente di carne, è comune in tutti i paesi latini, pensiamo anche ai nostri panzerotti oppure al

calzone o anche al kebab turco e al gyros pita greco.

Noi abbiamo provato a replicare la ricetta che a nostro parere risulta la più autentica, provate anche voi e se ne avete altre...fatecelo sapere!

## PER L'IMPASTO

FARINA 250 gr

TUORLO D'UOVO 1

BURRO 40 gr

SALE 1,5 cucchiaini da tè

ACQUA 70 ml

OLIO DI SEMI 1 cucchiaino da tavola

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

LATTE INTERO per spennellare - 1  
cucchiaino da tavola

## PER IL RIPIENO

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

PATATE 1

PEPERONI ROSSI ½

PEPERONI GIALLI ½

CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiaini da tè

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO ESSICCATO 2 pizzichi

SALE

CUMINO 1 cucchiaino da tè

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola

OLIVE VERDI 3 cucchiaini da tavola

PEPE BIANCO 2 pizzichi

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate prima di tutto l'impasto: riunite nella ciotola dell'impastatrice la farina, lo zucchero, il tuorlo, il sale, l'acqua e l'olio extravergine.

Azionate la macchina dotata di gancio ad uncino e fate lavorare gli ingredienti prima a bassa velocità aumentando gradualmente per far sì che l'impasto di formi.







- 2** Togliete l'impasto dalla ciotola dell'impastatrice e lavoratela a mano, quindi formate una palla e trasferitela in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



- 3** Nel frattempo preparate la farcia: affettate grossolanamente la cipolla e fatela soffriggere in una padella, preferibilmente di ferro, con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.



- 4 Tritate l'aglio ed aggiungete anch'esso in padella e continuate a soffriggere il tutto. Procedete allo stesso modo anche con un peperoncino che avrete privato di semi.





- 5 A questo punto unite anche la carne macinata che dovrà rosolare fino a cambiare completamente colore.



- 6 Mentre la carne rosola, pulite e tagliate i peperoni a tocchetti. Quando la carne è ben rosolata, unite anche i peperoni alla padella e mescolate bene.



**7** Condite il ripieno che state preparando con pepe bianco, origano secco, sale e cumino.

Aggiungete anche il concentrato di pomodoro e lasciate cuocere a fuoco basso per 10-15 minuti.







8 Sbucciate la patata già lessata, tagliatela a tocchetti ed unitela in padella insieme alle olive

verdi snocciate. Lasciate insaporire per qualche minuto, quindi trasferite il tutto in una ciotola a raffreddare.

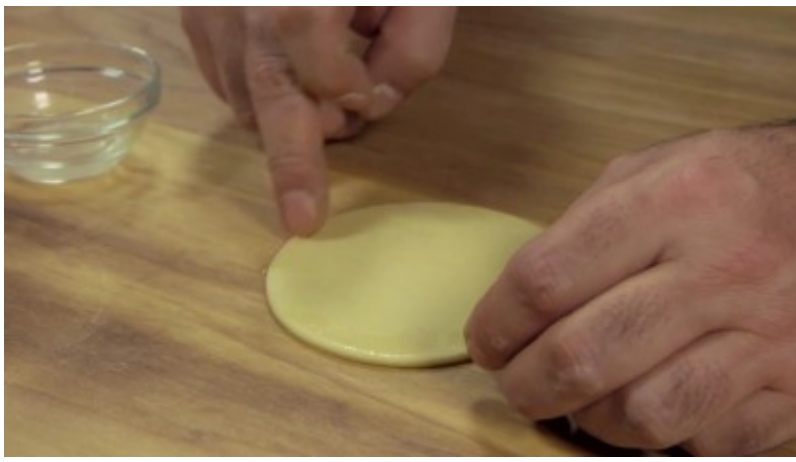




- 9 Riprendete l'impasto e stendetelo ad uno spessore di circa 2 mm e ricavatene tanti dischi di circa 11 cm di diametro usando o una tazza o un coppa pasta tondo.



- 10 Farcite ciascun disco con un cucchiaino di ripieno freddato, bagnate i bordi con poca acqua e chiudete a mezza-luna. Decorate il bordo delle empanadas attorcigliandolo formando un cordoncino decorato.



**11** Trasferite le empanadas in una teglia foderata con carta forno, spennellatele con il tuorlo mischiato ad un cucchiaino di latte ed infornate a 200°C per 20 minuti.

Lasciate intiepidire prima di servire.

