

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Empanadas peruviane di carne al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Sud America** / Perù

DOSI PER: **16 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI D RIPOSO DELLA PASTA*



Le **empanadas** peruviane di carne al forno sono davvero un bocconcino saporito e gustoso. In pratica sono dei fagottini di pasta che racchiudono un ripieno aromatico e sostanzioso, in questo caso a base di carne, come da tradizione peruviana, ma nulla vi vieta di reinterpretare la ricetta con gli ingredienti che preferite anche con i gamberi come fanno, invece, in Patagonia.

Anche se sembra difficile a primo sguardo realizzare

dei fagottini tanto precisi e carini, non abbiate paura perchè è molto più semplice di quello che sembra.

Preparate queste empanadas sia come antipasti in una cena etnica oppure per arricchire i vostri buffet, farete un figurone! Se dovete presentarle ad un buffet, potreste ampliare l'offerta con una ottima [torta salata al prosciutto cotto](#).

PER LA PASTA

FARINA 3 tazze

UOVA 1

SALE 1 cucchiaino da tè

BURRO 110 gr

LATTE INTERO $\frac{3}{4}$ tazze

LIEVITO IN POLVERE chiamato anche
baking powder - 1 cucchiaino da tè

PER IL RIPIENO

CIPOLLE 1

CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONI ROSSI 1

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

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

CUMINO 1 pizzico

SALE

PEPE BIANCO 1 pizzico

CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tè

PEPERONCINO VERDE di media
piccantezza (o a piacere) - 1

PER LA FINITURA

TUORLO D'UOVO 1

LATTE INTERO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina a fontana sul piano di lavoro, aggiungete il sale, mescolate un pochino, quindi aggiungete il lievito in polvere. Aggiungete il burro e pizzicatelo nella farina fino ad ottenere un composto sabbioso.





- 2** Formate nuovamente il buco nel centro della farina, aggiungete l'uovo sbattuto ed impastate ancora per incorporare anche l'uovo. Procedete allo stesso modo anche con il latte.

Via via che gli ingredienti sono aggiunti vedrete formarsi un impasto omogeneo e liscio.





- 3 Quando l'impasto sarà ben formato, trasferitelo in una ciotola, copritelo con della pellicola e riponete in frigorifero per 30 minuti.



- 4 Nel frattempo preparate la farcia: affettate molto grossolanamente la cipolla e fatela soffriggere in padella con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.





5 Sbucciate e tritate uno spicchio d'aglio ed unitelo alla padella dove continuerete a soffriggere gli ingredienti.

Pulite, togliete i semi, tritate il peperoncino ed unite anch'esso in padella.





6 Aggiungete anche la carne macinata e fatela rosolare bene in modo omogeneo. Vi accorgete che la carne è ben rosolata quando avrà cambiato completamente colore.



- 7** Mentre la carne rosola, pulite e tagliate il peperone a pezzetti, quindi unitelo in padella; fatelo soffriggere per qualche istante.



- 8** Unite anche il concentrato di pomodoro e mescolate bene. Insaporite il ripieno con l'origano, il pepe bianco, il cumino ed il sale.

Lasciate, quindi, cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti. Una volta cotto mettetelo da parte in una ciotola a freddare.





9 Riprendete la pasta dal frigorifero, ammorbiditela un po' con le mani e stendetela con il mattarello ad uno spessore di circa 2 mm (potete stenderla anche più spessa se vi piace).

Ricavate dei dischi dalla pasta stesa di circa 11 cm di diametro.



- 10** Riprendete il ripieno, ormai freddo e distribuitene un cucchiaino su ciascun disco. Inumidite i bordi dei dischi con dell'acqua e chiudeteli a mezza luna. Sigillate la pasta schiacciando il bordo con i rebbi di una forchetta, se volete un risultato più carino, pinzate il bordo creando un cordoncino decorativo.









- 11 Trasferite le empanadas in una teglia foderata con carta forno, spennellatele con un misto di tuorlo e latte ed infornatele a 200°C per circa 10 minuti o fino a che non siano ben dorati in superficie.



12 Sfornate le empanadas e servitele tiepide.



CONSIGLIO