

SECONDI PIATTI

Empanadas di carne: la ricetta tradizionale argentina da provare

LUOGO: [Europa](#) / [Spagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le empanadas di carne sono un piatto tipico argentino, gustoso e ricco di sapore. Scopri la ricetta tradizionale delle empanadas con ripieno di carne e spezie

COME FARE LE EMPANADAS DI CARNE

1 Prepara l'impasto

Scalda l'acqua in un pentolino con il sale e lo strutto finché si scioglie tutto. Lascia intiepidire e versa sulla farina in una ciotola.





2 Impasta fino a ottenere un composto omogeneo, copri e lascia riposare.





3 Prepara il ripieno

Pela e taglia le patate a cubetti, lessale in acqua salata per 10 minuti, poi scolale.





4 Lessa l'uovo in acqua salata per 10 minuti, sguscialo e trita la polpa. Trita finemente la cipolla e falla rosolare in padella con un filo d'olio.





5 Aggiungi la carne e condisci con sale, pepe, cumino e paprika. Cuoci per circa 10 minuti,

poi spegni il fuoco.







6 Unisci le patate, l'uovo tritato e le olive tagliate a rondelle, mescolando bene.





7 Forma le empanadas

Riprendi l'impasto, lavoralo brevemente e stendilo sottile su un piano infarinato. Ritaglia dei cerchi e farciscili con il ripieno.





8 Richiudi i cerchi a mezzaluna, sigilla bene i bordi con le dita e poi con una forchetta.



9 Cottura

Disponi le empanadas su una teglia rivestita di carta forno. Spennella la superficie con tuorlo sbattuto. Cuoci in forno ventilato a 190°C per 20-25 minuti, fino a doratura.

Servile calde e gustale appena sfornate!



VUOI EMPANADAS DI CARNE PERFETTE? ECCO LA RICETTA ORIGINALE!

Le **empanadas di carne** sono uno dei piatti più amati della [cucina argentina](#), perfette come antipasto, snack o pasto completo. Questi **fagottini di pasta dorata** racchiudono un ripieno saporito a base di **carne macinata**, patate, cipolle e spezie, creando un contrasto perfetto tra **croccantezza e morbidezza**. La loro preparazione è semplice e il risultato è sempre delizioso!

CONSERVAZIONE

Le empanadas di carne si conservano in frigorifero per 2-3 giorni. Puoi anche congelarle prima della cottura e cuocerle direttamente da congelate, aumentando il tempo di cottura di qualche

minuto.

POTRESTI CUCINARE ANCHE

Empanadas argentine al forno: una variante con peperoni.

Fajitas messicane: Un'esplosione di sapore!

Burritos di carne: un altro piatto ricco di sapore ispirato alla cucina sudamericana.

Tacos vegetariani: perfetti quando vuoi un pasto goloso e leggero

Tortillas di farina con fagioli rossi: tipico tex mex facile da fare in casa