

SECONDI PIATTI

Impanate di agnello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **impanate di agnello** sono dei rustici tipici della [cucina siciliana](#), perfetti per i pranzi delle feste e le occasioni speciali. Un guscio di [impasto](#) lievitato racchiude un **ripieno saporito** a base di agnello, patate e piselli. **Crocanti** fuori e morbide dentro, le impanate sono una **ricetta** ideale da gustare calda appena sfornata.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLE IMPANATE

FARINA DI GRANO DURO 1 kg
ACQUA TIEPIDA 500 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 25 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLE IMPANATE

POLPA DI AGNELLO 1 kg
PATATE medio/grandi - 5
PISELLI in scatola o già cotti al vapore - 150
gr
PREZZEMOLO TRITATO
SALE
PEPE NERO

COME FARE LE IMPANATE DI AGNELLO

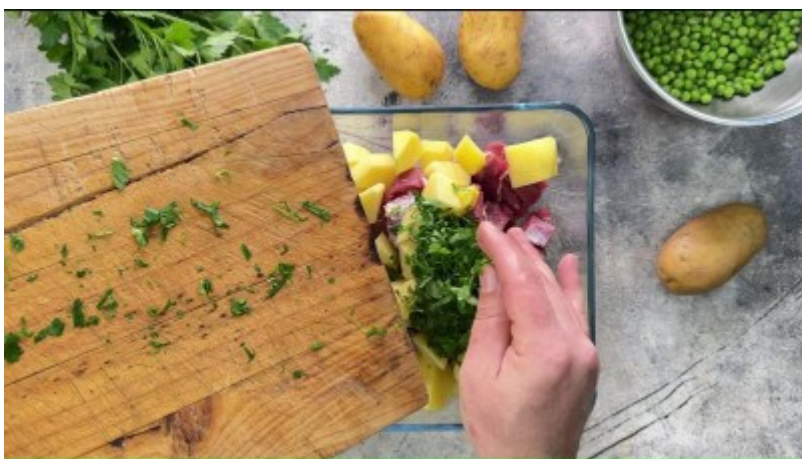
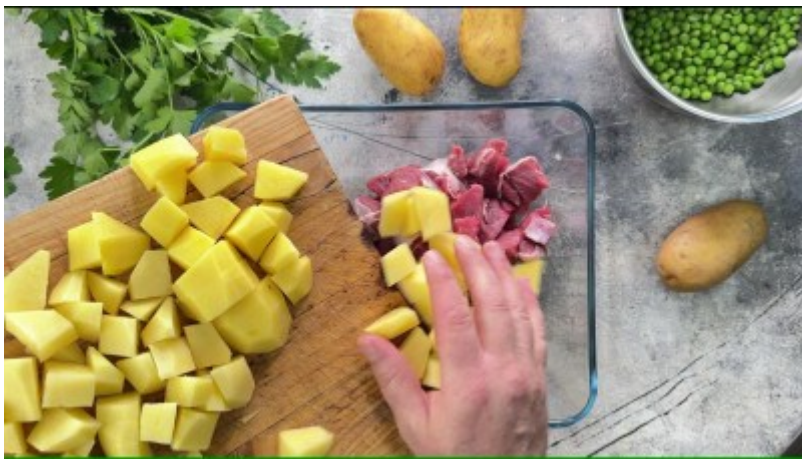
- 1 In una ciotola, sciogli il lievito di birra con l'acqua tiepida, il sale e l'olio. Metti da parte. In una ciotola capiente versa la farina, poi aggiungi il liquido con il lievito. Inizia a impastare con una forchetta.





2 Continua a impastare con le mani fino a ottenere un impasto compatto. Coprilo con pellicola e lascia lievitare per 2 ore. Intanto prepara il ripieno: taglia a cubetti la carne di agnello e le patate. Metti tutto in una ciotola e aggiungi prezzemolo tritato.



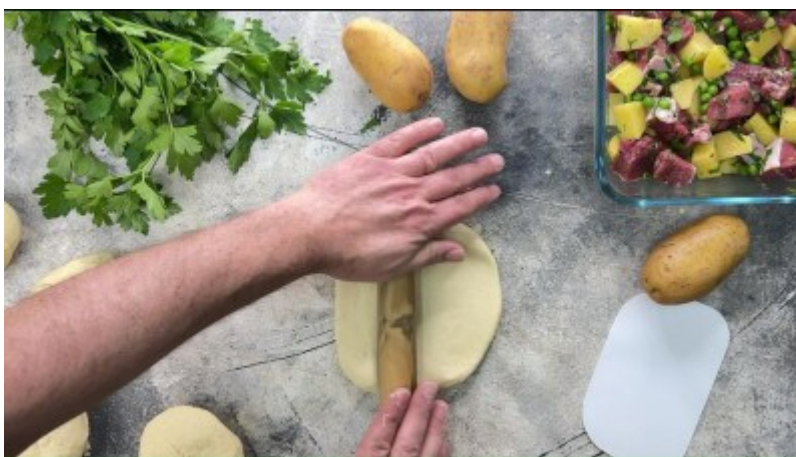


3 Unisci anche i piselli, sale e pepe. Mescola bene.





4 Una volta che l'impasto è lievitato, stendilo con un mattarello e ricava due dischi: uno più grande (per la base) e uno più piccolo (per la copertura)



- 5 Sistema il disco più grande in una teglia rivestita di carta forno, versa il ripieno al centro e copri con il disco più piccolo. Sigilla bene i bordi, rifa l'eccesso con una forbice e decora pizzicando i bordi con le dita.







- 6 Versa un filo d'olio sulla superficie e spalma bene con le mani. Bucherella con una forchetta. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per 50-60 minuti. Sforna e servi le impanate ben calde.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa patate farinose, che in cottura renderanno il ripieno più compatto.

Se avanza dell'impasto, preparaci dei piccoli panini da cuocere insieme alle impanate.

Puoi sostituire l'agnello con altra carne a cubetti se preferisci un gusto più delicato.

La polpa delle verdure può essere riutilizzata per [zuppe](#) o [frittate](#).

CONSERVAZIONE

Le impanate di agnello si conservano in frigo per 2 giorni, ben coperte. Per gustarle come appena fatte, scaldale in forno statico a 150°C per 10 minuti. Puoi anche congelarle già cotte e riscaldarle direttamente.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Torte rustica](#): morbida e saporita, ideale per buffet.

[Agnello al forno con patate](#): perfetto per Pasqua

[Agnello al tegame](#): veloce e goloso

[Costolette di agnello a scottadito](#): una tira l'altra

Torta al testo: perfetta da farcire con carne di agnello