

SECONDI PIATTI

Empanada de carne al horno

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 400 gr
POLPA DI MANZO magra e tritata - 400 gr
UOVA 3
STRUTTO 100 gr
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
CIPOLLE 1
POMODORI 1
PEPERONI 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
ORIGANO ESSICCATO
CUMINO
UVETTA SULTANINA 1 cucchiaino da tavola
OLIVE VERDI 2 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con un uovo e lo strutto, insaporendo l'impasto con il sale. Aggiungete tanta acqua quanta ne serve per ottenere una pasta omogenea e consistente.





2 Fate riposare l'impasto coperto.



3 Nel frattempo preparate il ripieno: lavorate la carne ed insaporitela con un pizzico di sale.

A parte preparate un soffritto di cipolla tritata, aglio tritato, pomodoro e peperone a dadini ed unitelo alla carne.



4 Aggiungete alla carne anche un cucchiaino di origano, uno di cumino ed il peperoncino

pestato.



5 Arricchite il ripieno di carne con l'uvetta e le olive denocciolate e tritate.



6 Amalgamate tutti gli ingredienti e regolate di sale e pepe.

Riprendete l'impasto e stendetelo in una sfoglia. Ricavate due dischi dalla sfoglia stesa.



7 Foderate, con il primo disco di pasta, una teglia unta e distribuitevi dentro il ripieno.



8 Sistemate sul ripieno le due uova sode e tagliate a fette.



9 Ricoprite il tutto con il secondi disco di pasta; ungetene la superficie ed infornate a 240°C fino a doratura.

