

ANTIPASTI E SNACK

Empanadas de camarones calzoncini di gamberi argentini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

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



Se avete fatto un viaggio a Cadiz o in Sud America, vi sarà capitato di assaggiare le Empanadas de camarones, uno sfizio davvero irresistibile. Beh che voi ci siate stati o meno, potete rifarle in casa proprio come quelle originali! Facili e gustosissime sono perfette per una cena tra amici che di certo apprezzeranno questi piccoli bocconi di puro piacere! Se volete completare il vostro menù internazionale provate anche quest'altra ricetta: la [paella valenciana](#) piace sempre a tutti!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 200 gr
STRUTTO 70 gr
TUORLO D'UOVO 1
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

GAMBERETTI sgusciati - 200 gr
BURRO 1 cucchiaino da tè
CIPOLLE 1
NOCE MOSCATA
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Con la farina, lo strutto fuso (non caldo) e il tuorlo, preparate una pasta omogenea e consistente, aggiungendo, se occorre qualche cucchiata di acqua tiepida. Mettetela a riposare e, intanto, allestite il ripieno: tritate grossolanamente i gamberetti e rosolateli in un soffritto di burro e cipolla tritata. Salateli e cospargeteli di pepe e di noce moscata. Spianate la pasta e ricavatene dei dischi di 10cm di diametro. Collocate su ciascun disco una porzione di ripieno e ripiegate. Friggetelo alla fine in abbondante olio di semi bollente (ma si può anche cuocerli in forno).
Servite le "empanadas" ben calde, due per persona.