

ANTIPASTI E SNACK

Empanadas de queso

LUOGO: [Sud America / Argentina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se state cercando la ricetta di uno stuzzichino adatto ad una cena sfiziosa con gli amici le **empanadas de queso** fanno proprio al caso vostro. Questi piccoli bocconcini, simili ai panzerotti, vi faranno correre il rischio di ustionarvi la bocca, perché di certo non riuscirete a resistere all'assaggio quando sono ancora caldi. Provate questa ricetta dal successo assicurato, l'unica pecca, se così la si può chiamare è che sono talmente buoni che ne dovrete fare tantissimi per accontentare tutti. Seguite i nostri consigli e il passo passo e vedrete che successo.

Se friggere poi non vi spaventa, ecco ancora un'altra proposta irresistibile: [panzerotti alla romana](#), che

delizia!

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

STRUTTO 70 gr

TUORLO D'UOVO 1

SALE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 350 gr

INGREDIENTI PER RIPIENO

MOZZARELLA 150 gr

UOVA 1

FARINA (colmo) - 1 cucchiaio da tè

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Preparete una pasta omogenea, impastando insieme la farina, lo strutto fuso (non caldo), il tuorlo e qualche cucchiata d'acqua tiepida. Mentre riposa, avvolta in un tovagliolo, allestite il ripieno: tagliate a dadolini la mozzarella; mettetela in una ciotola e mescolatela all'uovo sbattuto e alla farina; poi profumate il miscuglio con noce moscata e insaporitelo con un pizzico di sale. Spianata la pasta, ritagliatevi dei dischi di 10 cm di diametro. Poggiate su ciascuno di essi un cucchiaino abbondante del ripieno e ripiegate la pasta, pigiando per bene i bordi. Friggete le "empanadas" in abbondante olio di semi bollente e servitele calde (uno per persona).

CONSIGLIO

Di dove sono originarie le empanadas?

Sono nate in Argentina e si riconoscono per la loro famosa forma a mezza luna.

Ho dei cubetti di prosciutto cotto, potrei aggiungereli?

Sì certo, saranno ottimi!