

ANTIPASTI E SNACK

Empanadillas ai gamberi e peperoni

LUOGO: Sud America / Venezuela

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER LA PASTA DELLE EMPANADILLAS

190 g di philadelphia

250 g di burro

sale

farina q.b.

PER IL RIPIENO

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 peperoncino

peperoni

pomodori

gamberi sgucciati

1 uovo

semi di sesamo

olio

sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta mescolando tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico e mettere a riposare.

Intanto, sminuzzare la cipolla, 1 aglio e 1 peperoncino.

Rosolare gli odori, quindi aggiungere dei peperoni tagliati a dadini e qualche cucchiata di pomodori tritati, saltare per qualche minuto.

Aggiustare il tutto di sale e pepe ed aggiungere un po' d'acqua.

Quando il sughetto è quasi pronto e l'acqua evaporata quasi del tutto, aggiungere i gamberetti a tocchetti. Far evaporare l'acqua completamente.

Stendere la pasta, ricavarne dei cerchi e metterla negli stampini.



2 Mettere al centro della pasta un cucchiaino di ripieno e chiudere bene, disporre in una teglia da forno, spennellare con uovo battuto e distribuire in superficie dei semi di sesamo.



3 Cuocere in forno a 220°C finché non son dorati.

