



FRIDAY
FILE

Vi diciamo quel che mangiamo

Ricetta proposta da
Carolina

Empanadas de carne

Nazione: ARGENTINA - Tempo di preparazione: 60 minuti



Ingredienti (per 4 persone)

RIPIENO

Carne tritata a mano
– 500gr
Cipolla – mezza
Carota piccola – 1
Patata piccola – 1
Cumino – 1 cucchiaino
Pummarola – 1/3 di una bot-
tiglia
Strutto – 3 cucchiai
Olio oliva – 2 cucchiai
Sale q.b.

MASA

Farina – 500gr
Burro – 100gr
Mezzo bicchiere di acqua
tiepida con 2 cucchiaini di
sale fino

Preparazione

RIPIENO:

Sminuzzare la cipolla e la carota, soffriggere nell'olio e strutto. Aggiungere la carne tritata, a metà cottura condire con sale, aggiungere il cumino, la patata tritata (deve scomparire una volta cotta) e la pummarola. Lasciar cuocere 30 minuti e poi far raffreddare. A piacere, potete aggiungere uova sode e olive tagliate.

MASA

Si mescolano gli ingredienti per ottenere una pasta dalla consistenza simile a quella della pasta all'uovo, quindi si stende grossolanamente e si piega a metà. Quest'ultima operazione va ripe-

tuta due volte lasciando riposare per 15 minuti. Infine si stende l'impasto ricavando dei dischetti del diametro di 10 cm. circa.

FARCITURA E COTTURA

I dischetti si farciscono con il ripieno: un cucchiaino scarso, altrimenti l'involucro di pasta non si chiude a dovere. I fagotti si passano in forno preriscaldato a 200°. Le empanadas sono pronte quando sono dorate.