



Empanadas

[Del 01/02/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: Impasto: 2 tazze di farina, 1 cucchiaio di strutto, 1 uovo, 1 cucchiaino raso di lievito in polvere, 1 1/2 cucchiaino di sale in acqua tiepida.

Nella farina versate l'uovo, lo strutto, l'acqua tiepida e il sale. Lavorate bene fino ad ottenere una pasta liscia e morbida. Con la pasta formate un tronco lungo e tagliatene dei pezzetti. Preparazione delle empanadas: Con il mattarello stendete ogni pezzo di pasta e formate un disco (per il ripieno di formaggio il disco deve essere piccolo, per quello di carne o di cozze deve essere più grande). Mettete il ripieno (formaggio, pino o cozze) sull'empanadas, bagnate i bordi con l'acqua, chiudete l'empanadas schiacciando i bordi con le dita e tagliate il bordo con la roulette. Ripieni: I ripieni possono essere di a) formaggio, b) carne, c) cozze. a) Formaggio: Formaggio morbido come l'Emmenthal e molto saporito. b) Carne: 500 g di carne di bovino macinata 1 cipolla 1 spicchio d'aglio origano olio prezzemolo uva passa olive 1 uovo sodo pepe nero sale q.b. In una padella soffriggete la cipolla tagliata finemente con olio e aglio. Aggiungete la carne, l'origano, il pepe e il sale. Una volta che la carne è cotta, togliete dal fuoco aggiungete l'uva passa (che avrete messo in acqua bollente per alcuni minuti) e il prezzemolo tagliato. Lasciate riposare e raffreddare. Mettete questo ripieno sull'empanadas, insieme ad un uovo sodo e 1-2 olive. c) Cozze: 1/2 tazza di cozze cotte in acqua bollente 1 cipolla prezzemolo 1 uovo sodo 1 cucchiaino di peperoncino in polvere olio per friggere sale e pepe. Fate imbiondire la cipolla nell'olio con il pepe aggiungete il prezzemolo, il peperoncino in polvere e mescolate bene. Versatevi le cozze e condite con il sale. Ritirare dal fuoco e aggiungete l'uovo sodo tagliato a pezzi. Lasciate raffreddare.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]