

EMPANADAS
ARGENTINA - CARLA

INGREDIENTI

Per la pasta: farina, acqua, sale e olio. Per il ripieno: carne macinata di manzo, cipolla, peperone, sale cumino, zucchero, uova sode, olive e uva passa, olio o strutto di maiale

PROCEDIMENTO

Con la farina, olio, sale ed acqua preparare un panetto di pasta e lasciarlo riposare
Mettere a cuocere gli ingredienti per il ripieno facendo un soffritto con la cipolla con olio o strutto, aggiungendo poi la carne di manzo, il peperone, cumino e lo zucchero, a fine cottura aggiungere le olive tagliate e l'uva passa strizzata bene
Con la pasta si fanno delle piadine che si riempiono con il ripieno preparato, prima di chiudere la piadina a mezzaluna si aggiunge un pezzo di uovo sodo.
Si chiude bene la mezzaluna e si frigge in abbondante olio caldo o in un forno.