



GASTRONOMIA ARGENTINA

EMPANADAS (INVOLTINI) DI CARNE

Ingredienti :

- 4 cucchiaini d'olio
- 2 cucchiaini di burro
- 3 o 4 cipolle medie bionde
- 1 o 2 cipollotti
- ¾ chilogrammo di carne macinata
- ½ cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di paprika
- ½ cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 5 uova sode
- 2 o 3 pacchi di pasta sfoglia



Preparazione :

Si fa un soffritto con l'olio, il burro, la cipolla bionda e il bianco dei cipollotti, tutto tagliato piccolo; non appena la cipolla è diventata dorata, aggiungere la carne macinata. Non cuocere tanto la carne, si fa tutto rapidamente. Si aggiungono i condimenti: il cumino, la paprika, il pepe, il sale grosso. Si meschia tutto bene. Per ultimo si aggiunge il verde dei cipollotti tagliato piccolo che si metterà sopra il ripieno di carne, senza mischiare e una volta che il fornello venga spento.

Mentre si raffredda il ripieno delle "empanadas" si fanno bollire 5 uova che serviranno per il ripieno. L'uovo sodo si taglia in pezzettini da aggiungere al ripieno di carne.

Con la pasta sfoglia si fanno dischi da 10 a 15 cm di diametro ognuno.

Si prende un disco, lo si riempie con il composto di carne e uovo sodo, si chiude a metà formando una mezzaluna. Si formano così le "empanadas" che vanno collocate sopra la carta da forno : in questo modo non si appiccicano.

Una volta dipinte con uovo sbattuto si mettono al forno a 200 gradi per 20 minuti approssimativamente.