



Empanadas - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

Piatti unici - carne tritata - cipolle

per la sfoglia

1 Kg. di farina 0
180 gr. strutto
380 gr. acqua
1 e mezzo cucchiaino di sale

ripieno

1 Kg. di tritato
1 kg. cipolle
2 cucchiaini di paprika dolce
3 uova sode
100 gr. olive verdi snocciolate e a pezzetti
sale, pepe, peperoncino

impastare gli ingredienti per l'impasto, fare una pagnotta, a riposo per 1/2 ora, spianare bene la sfoglia e tagliare dei dischi di diametro 12 cm.

il ripieno è meglio farlo la sera prima così si insaporisce meglio ed è ben freddo per farcire i dischi. in una grande padella versare dell'olio evo far appassire la cipolla tagliata a pezzetti piccoli, farla stufare a fuoco basso, quando diventa trasparente si versa il tritato di carne, e le spezie, insaporire bene, non deve cuocere tanto altrimenti la carne diventa stopposa.

quando il ripieno è completamente raffreddato, se ne prende una cucchiata e si poggia su un dischetto sopra si mette un pò di olive a pezzetti e un pò di uova a pezzetti chiudere come una mezzaluna formare attorno un cordoncino per non fare fuoriuscire il ripieno.
a forno a 200° per 20 min.

