Empanadas argentinas



Prima ricetta di questa nuova sezione non poteva non essere quella delle Empanadas. Piatto tipico argentino sono molto diffuse però in tutta l'America Latina.

La prima volta che ho assaggiato questo panzerotto è stata in un autogrill sull'autostrada tra Buenos Aires e Rosario ed è stato subito amore!!! Ero appena arrivata in Argentina e appunto dall'aeroporto di Buenos Aires stavo raggiungendo Rosario, dove avrei finalmente conosciuto i miei cugini e rivisto mia zia emigrata li 60 anni prima, ero molto emozionata non vedevo l'ora di conoscerli e di conoscere questo "nuovo mondo". Tutte queste emozioni vi dirò mi avevano messo un certo languorino… Sosta in autogrill… fantastico, assaggerò qualcosa… aggirandomi tra gli scaffali intravedo nel bancone un panzerotto dall'aria paffutella e molto goloso… ho dovuto prenderlo!!!

Buonissimo!!! In pratica era un fagottino ripieno di carne soprattutto e poi spezie e qualche verdura…

di li a poco avrei scoperto che ogni occasione era buona per gustare un'empanadas, che ce ne sono 3 versioni principali di carne di manzo, di carne di pollo e di verdure, ma le ricette cambiano a secondo della zona quindi si possono trovare mille varianti di questa ricetta, addirittura per esempio in Patagonia invece

della carne si usa il pesce e anche una versione dolce.

La leggenda dice che le preparassero le donne argentine per festeggiare il ritorno dei loro gauchos dalla pampas, dove avevano trascorso lunghi periodi con il bestiame.

Bene dopo avervi raccontato un po’ di storielle non mi rimane che scrivere anche la ricetta…

Ingredienti

per l’impasto:

- Farina 500g
- 240 ml di acqua
- Sale qb
- 50 g di olio Evo

Ripieno:

- 1 cipolla non tanto grande
- 50 gr di strutto o olio evo
- 2 uova sode
- 50 g di uvetta
- 1 peperoncino verde lungo
- 1 cucchiaino di Paprika forte in polvere
- 1 cucchiaino Cumino
- 80 gr olive verdi denocciolate
- 400 gr di carne di manzo tritata

Procedimento:

Per prima cosa metto ad ammollare l’uvetta in acqua. In una ciotola inserisco la farina, l’olio, l’acqua e il sale, impasto bene fino ad ottenere un impasto liscio. Faccio un panetto che copro con la pellicola trasparente e lascio riposare a per circa 30 minuti.



Passo ora a preparare il ripieno: trito la cipolla e la faccio saltare in padella con lo strutto, anzi io preferisco l'olio, quindi con l'olio… metto poi a lessare le uova in un pentolino con dell'acqua, quando saranno cotte le sguscio e le taglio a fettine.

A cipolla imbiondita aggiungo la carne e a metà cottura circa unisco anche tutte le spezie. Lascio cuocere per una mezz'ora circa e unisco le olive che ho tagliato a pezzettini e l'uvetta sgocciolata, mescolo bene il tutto e lascio finire di cuocere e ritirare bene.

Il ripieno è pronto, bisogna stendere la pasta… con il matterello faccio una sfoglia sottile di circa 2-3 mm e con un coppapasta faccio dei cerchi e al centro di ognuno metto un po' di ripieno ed una fettina di uovo sodo.





Richiudo il tutto a mezzaluna e ripiego il bordo su se stesso per farlo sigillare bene, li spennello in superficie con dell'uovo sbattuto…

non resta che cuocere i miei fagottini… li inforno a forno già caldo per 15-20 minuti a 180°



Si mangiano calde!



