

Empanadas Saltenas i fagottini boliviani

Il suo territorio regala una varietà incredibile di paesaggi: deserti di sale, foreste pluviali, lagune d'acqua salata, geysers, vulcani, laghi, riserve e parchi nazionali e se poi aggiungiamo una cucina variegata che unisce tradizioni antiche capiamo i motivi per cui sarebbe bello mettere in programma un viaggio verso questa destinazione. Non è una cucina rinomata nel mondo ma nella realtà tante sono le specialità deliziose messe sulla tavola dei boliviani come ad esempio le **empanadas saltenas** deliziosi fagottini farciti di carne che vi invitiamo a provare attraverso la nostra ricetta:



Ingredienti

Per la pasta:

- 250 g di farina
- 50 g di burro o strutto
- 3 uova
- 50 g di zucchero
- acqua tiepida

Per il ripieno:

- 1 tazza di brodo di carne di pollo
- $\frac{1}{2}$ kg. di carne macinata (manzo e pollo)
- 1 patata grossa
- 1 cipolla
- 100 g di pisellini
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di aji tritato (peperone secco)
- un pizzico di pepe nero, di sale, di cumino, di origano
- $\frac{1}{2}$ tazza di zucchero
- prezzemolo tritato (2 cucchiaini)
- 5 uova sode

Fate rosolare nel burro il peperoncino tritato e fate cuocere qualche minuto. Aggiungete ora la cipolla tagliata e continuate la cottura per altri 5 minuti. Spolverizzate con il pepe, il cumino, l'origano, il sale. Continuate a mescolare sul fuoco a fiamma moderata per altri 10 minuti.

Togliere la pentola utilizzata dal fuoco ed aggiungere al composto lo zucchero il prezzemolo tritato la patata precedentemente cotta e tagliata a dadini e i pisellini.

Portate il brodo ad ebollizione e tuffatevi la carne macinata.

Una volta cotta scolatela e aggiungetela al composto precedente. Mescolate e lasciate raffreddare il vostro ripieno.

Passate ora alla preparazione della pasta disponendo la farina a fontana dove al centro andrete a mettere il burro sciolto, le uova, lo zucchero, il sale e un po' d'acqua. Lavorate bene il composto per renderlo omogeneo e morbido. Avvolgetelo in uno strofinaccio e lasciate riposare l'impasto per almeno $\frac{1}{2}$ ora. Suddividetelo ora in circa 20 palline di uguale misura e premete su di esse sino a creare tanti dischi di forma rotonda.

Non vi resta che comporre le vostre empanadas mettendo al centro di ogni cerchio un po' di ripieno e una fettina di uovo bollito. Richiudete a mezzaluna e sigillate bene i bordi con le dita terminando con una forchetta. Disponete le vostre empanadas in una teglia da forno e cuocerle per circa $\frac{1}{2}$ ora a 170° C. Prima di servirle spennellatele con abbondante di burro fuso.

Potrebbe interessarvi anche questo articolo: <https://www.weekendpremium.it/wp/i-10-luoghi-da-fine-del-mondo/>

