

EMPANADAS DE CARNE CRIOLLAS
ARGENTINA

ingredienti: dischi di pasta per *empanadas* al forno (1 confezione) • uovo per spennellare

per il ripieno: carne di manzo macinata 250 gr. • cipolla 150 gr. • cipollotti 100 gr. • peperone rosso ½ • olio di semi 4 cucchiaini • cumino 1/2 cucchiaino • *pimentón* extra ½ cucchiaino • olive verdi snocciolate 100 gr. • uova sode 2 • sale e pepe

preparazione: tagliare le cipolle e il peperone rosso. Soffriggere nell'olio a fuoco forte per 5 minuti. Aggiungere la carne e continuare la cottura per ancora 5 minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere il cumino, il *pimentón*, sale e pepe. Lasciare raffreddare. Aggiungere le olive e le uova sode sminuzzate. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Riempire i dischi di pasta con il ripieno, bagnare leggermente con acqua l'orlo della pasta e chiudere formando il *repulgue*. Disporre su una teglia unta d'olio e spennellare la parte superiore con l'uovo sbattuto. Cuocere in forno preriscaldato a 200° C per 20 - 25 minuti, fino a dorare la superficie.

ALFAJORES DI MAIZENA
ARGENTINA

ingredienti per l'impasto: burro 250 gr. • zucchero 150 gr. • uova 2 • vanillina 1 bustina • Maizena (amido di mais) 300 gr. • farina lievitante 175 gr. oppure farina 175 gr. • lievito vanigliato 1 bustina

per il ripieno: dolce di latte 500 gr. • cocco grattato

preparazione: preriscaldare il forno a temperatura media (180°). In una ciotola sbattere a crema il burro con lo zucchero. Incorporare le uova e la vanillina. Setacciare la farina con la Maizena e aggiungere alla preparazione precedente. Mescolare, formare una massa liscia e lasciarla riposare nel frigorifero per 2 ore avvolta in pellicola trasparente. Stendere l'impasto sul tavolo infarinato e tagliare dischetti di 2 cm. di diametro. Sistemare su una teglia previamente imburata e infarinata, e cuocere per 8 minuti. Ritirare e lasciare raffreddare. Prendere un dischetto, versarvi un cucchiaino di dolce di latte e coprirlo con un altro dischetto. Spalmare i bordi con il dolce e soffiare sopra il cocco grattato.