

EMPANADA
ARGENTINA

EMPANIADA

RELLENO

1/2 CARNE PICADA

1 Kg CEBOLLA

1/2 Kg CEBOLLA VERDE

3 HUEVO

2 MORRON

10 ACEITUNA

CONDIMENTO A GUSTO

1/2 CARNE MACINATA

1/2 CIPOLLA

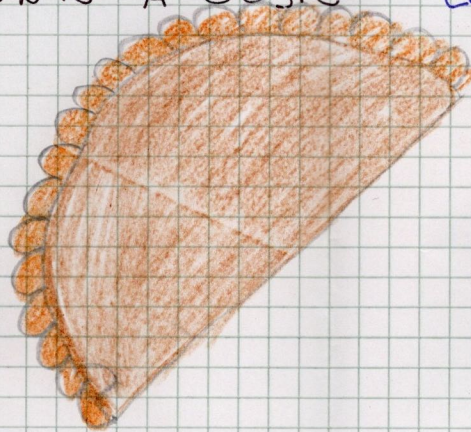
1/2 CIPOLLA VERDE

3 UOVA

2 PEPPERONI

10 OLIVE

CONDIMENTO A PIACERE



MASA

1/2 Lts AGUA TIBIA

1/2 HARINA

SAL A GUSTO

1 HUEVO

MANTECA A GUSTO

1/2 Lts ACQUA CALDA

1/2 FARINA

SAL A PIACERE

1 UOVO

BURRO A PIACERE

preparación para el relleno de los empanados

En primer lugar reshegas lo cebolla con el morón después agregas lo carne picada cocinarlo junto, condimentarlo a gusto sal, ají molido, oregano.

Dejalo enfriar, después agregas los ocitunos cortados en rodajas, con el huevo picado mezclas todo junto.

masa para empanados

colocas lo harina en un recipiente agregas sal huevo, y agua tibia mezclas esto luego uno maso homogéneo, luego estiras en círculos y colocas el relleno.

per primo cosa fote rosolare lo cipolla con il peperone, poi aggiungete lo carne macinata fotele rosolare insieme e conditelo a piacere con sale, peperoncino macinato origano, fote raffreddate. Poi aggiungete le olive tagliate a fettine con le uova tritate, amalgamate il tutto insieme.

Mettete lo farino in un contenitore e aggiungete sale, l'uovo, l'acqua tiepida. Impastate fino a ottenere un impasto omogeneo, poi stenderlo a cerchi e dentro posizionate il ripieno.