# Empanadas gustose

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 200 g di Macinato misto
- 20 g di Strutto
- 250 g di Cipolle
- 2 spicchi di Aglio
- 1 Peperone rosso piccolo
- 20 g di Origano
- 50 g di Olive verdi denocciolate
- 2 Uova sode
- Sale q.b.
- Peperoncino q.b.

## Preparazione

1. Rosolate nello strutto gli spicchi d'aglio in camicia schiacciati e aggiungete la cipolla tagliata fine, il peperone e rosolate a fuoco bassissimo più o meno 15 minuti, fino a quando la cipolla diventa morbida. Aggiungete la carne e cuocetela 5 minuti a fuoco vivace mescolando e altri 10 minuti abbassando la fiamma (la carne non deve seccare). Ritirate dal fuoco, aggiustate di sale e aggiungete le uova tagliate a pezzi, origano e le olive sminuzzate. Lasciate raffreddare. Sistemate il ripieno in un contenitore coperto e tenete in frigo almeno 2 ore, meglio tutta la notte. Accendete il forno a 180°C. Srotolate la sfoglia e create dei cerchi di circa 10 cm di diametro  poi riempiteli sistemando al centro un cucchiaio di ripieno. Chiudete a metà premendo i bordi (appena bagnati) con i rebbi di una forchetta in modo da saldare l'empanada. Sistemate in una teglia da forno rivestita con carta da forno rivestita con carta da forno e spennellate le empanadas con un uovo sbattuto e olio. Infornate 15- 20 minuti a 180°C fino a quando diventano dorate.

### Informazioni nutrizionali

| | |
|---|---|
| carboidrati | 31.2 g |
| Energia | 429.14 kcal |
| grassi | 25.34 g |
| Fibra | 4.88 g |
| Proteine | 18.19 g |
| Grassi saturi | 9.89 g |
| Sodio | 507.48 mg |
| zuccheri | 3.94 g |

50

4 4 persone