



Empanadas leggere al profumo di basilico

Secondi

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée Leggera
- 1 Uovo
- 200 g 200 g di Pomodori a cubetti
- 200 g 200 g di Mozzarella per pizza
- 1 q.b. Basilico manciata
- 50 mL 50 ml di Olio extra vergine di oliva
- 2 Cucchiaini 2 cucchiaini di Basilico fresco
- 1 Peperoncino

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 In un a ciotola mescolate insieme la mozzarella tagliata a cubetti, i pomodori - anch'essi a cubettini - e il basilico tritato grossolanamente. Srotolate la brisee, tagliate con un coppapasta 8 dischi larghi 10 cm di diametro e versatevi al centro un cucchiaio di ripieno per ogni cerchio. Chiudete i cerchi a mezzaluna, premendo con i rebbi di una forchetta. Sbattete il tuorlo con un filo di acqua e poi spennellate il mix sulle empanadas. Trasferitele in una teglia coperta con carta da forno e infornate a 180° per 20 minuti. Nel frattempo preparate la salsa al basilico: tritate finemente il basilico, aprite un peperoncino secco, e trasferite entrambi gli ingredienti in un barattolino con l'olio e un pizzico di sale. Una volta pronte le empanadas, usate l'olio aromatizzato per condirle.