



Impanadas

Categoria primo piatto o piatto unico tipico della regione Sardegna Reparti Garde-manger, entremetier Metodi di cottura in padella e al forno Mise en place trinciante, tagliere, bacinella, spatola, cucchiaino, vassoio, casseruola, mestolo, padella, stampini, pennello, matterello

Ingredienti

Pax 8

Per la pasta: farina di grano duro g 600, sale una presa, strutto g 125, acqua ml 200 circa.

Per il ripieno: polpa di maiale g 300, d'agnello g 300, di pollo g 300, pomodorini a dadini g 100, zafferano bustine n 1, aglio spicchi n 2, olio extravergine d'oliva ml 40 circa, prezzemolo tritato e sale q b.

Procedimento

Preparare il ripieno: tagliare le carni a pezzettini, tritare l'aglio e il prezzemolo. In una casseruola mettere l'aglio e l'aglio, farlo rosolare, aggiungere le carni e farle rosolare molto bene, unire i pomodori, lo zafferano, il prezzemolo e il sale amalgamare il tutto e mettere da parte.

Preparare l'impasto: disporre la farina a fontana, aggiungere il sale e l'acqua e lavorare bene l'impasto. Dopo qualche minuto incorporare lo strutto e lavorare ancora qualche minuto, quindi copirla e lasciarla riposare alcuni minuti.

Preparare le impanadas: abbassare la sfoglia e, con una parte, fare 12 dischi grandi da rivestire gli stampi leggermente spennellati di strutto. Riempire gli stampi con il composto e richiuderli con un disco più piccolo, saldare perfettamente i bordi e, infornare a 180 °C per circa 40 minuti.

Qualcosa in più

Le Impanadas, prodotto di nicchia, sono costituite da un involucro di pasta lavorata, di forma cilindrica, che sigilla al suo interno un contenuto gastronomico saporito e nutriente, generalmente costituito da pezzetti di carne (suino, vitello, agnello, etc.) condita con aromi, imprigionandone i profumi e sapori nella cottura al forno. L'insieme costituisce un alimento gustoso e nutriente, in grado di costituire una cena veloce.

