

Empanadas di pollo arrosto e pasta avanzata

Tempo Preparazione 20 minuti

Tempo cottura 20 minuti

Porzioni 12 empanadas

INGREDIENTI

- 1 rotolo pasta sfoglia pronta
- pollo arrosto avanzato
- pasta avanzata
- 4 o 5 falde pomodori secchi sott'olio
- fontina
- pecorino
- grana
- 1 cucchiaino [garam masala](#)

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia e preparare le empanadas ([qui procedimento](#))
- Frullare insieme la pasta e il pollo
- Aggiungere il formaggio e i pomodori secchi tagliati a tocchetti.
- Insaporire con il garam masala
- Mescolare bene
- Riempire i dischi di pasta con il composto e richiuderli a mezzaluna
- Infornare per circa 20 minuti

NOTE Se non trovate il garam masala potete usare curry, pepe o altra spezia di vostro gradimento. Io ho usato questo [attrezzo](#) per fare le empanadas ma potete realizzarle facilmente ritagliando la pasta con una tazza e poi richiuderle a mezzaluna