

## **EMPANADAS COTTE AL FORNO**

Porzioni : 3 persone

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di cottura 40/50 minuti

### **INGREDIENTI**

200 g zucca pulita

1 rotolo pasta sfoglia

150g emmenthal o altro formaggio

1 pera

2 cucchiaini olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini sale fino

1 macinata noce moscata

2 noci di burro

### **PREPARAZIONE**

- Pelate la zucca tagliatela a tocchetti e fatela rosolare in una padella antiaderente con un paio di cucchiaini di olio.
- Stendete la pasta e formate tanti cerchi con l'attrezzo per fare le empanadas.
- Una volta cotta la zucca lasciatela intiepidire.
- Sbucciate la pera e tagliatela a cubetti.
- Stufatela in padella con due noci di burro (lasciatela un po' al "dente")
- Tagliate il formaggio a cubetti e mescolatelo alla zucca e alla pera intiepidite.
- Regolate di sale e insaporite con noce moscata.
- Sistemate il ripieno al centro della pasta sfoglia e create le empanadas.
- Ungete la carta forno con un poco di olio e infornate per circa 40/50 minuti o sino a quando le empanadas saranno cotte. Servite subito.

### **NOTE**

Ho usato un utensile specifico per fare empanadas ma se non lo avete potete farle lo stesso utilizzando un bicchiere o una tazza per formare i dischi di pasta sfoglia. Poi basterà riempirli con la farcia e piegarli a metà come un calzone.