



EMPANADAS VEGETARIANI DI MAIS E CHEDDAR



Una deliziosa versione vegetariana e golosa delle famosissime empanadas firmata da **Roberta Dall'Alba!**
Nel ripieno, il mais De Rica si unisce a un saporito cheddar e a una besciamella al jalapeño leggermente piccantina.



Media



80'



Piatto Unico
Antipasto

INGREDIENTI (PER 17 EMPANADAS)

- 160 g [Mais dolce 2x160 g](#)
- 90 g Acqua
- 25 g Burro
- 270 g Farina 00
- 100 g Formaggio Cheddar
- 1 pezzo a piacere Jalapeño
- 250 g Latte
- 35 g Olio EVO
- q.b. Olio per friggere
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

L'impasto

(si potrà realizzare a mano o in planetaria)

1. Nella ciotola versare 235g di farina, l'olio, il sale e l'acqua, attivare la planetaria a velocità bassa con il gancio piatto. Impastare per pochi minuti fino ad ottenere una pallina di impasto.
2. Appiattire la pallina con le mani, poi avvolgerla con pellicola trasparente e lasciar riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente.

La besciamella

1. Nel frattempo preparare la besciamella al jalapeño: porre su fuoco basso un pentolino e sciogliere il burro, poi unire 25 g di farina mescolando con una frusta.
2. Unire gradualmente il latte tiepido, continuando a mescolare con la frusta, e cuocere per circa 3-4 minuti fino a che non si addensa.
3. Grattugiare e unire il jalapeño e mescolare, poi versare su un piatto per far raffreddare.

Le empanadas

1. Grattugiare il cheddar e aggiungerlo alla besciamella (o tagliare a piccoli pezzetti, se in fette); mettere da parte.
2. Stendere l'impasto sottile, su un piano da lavoro leggermente infarinato, poi ricavare dei dischi con un coppapasta da 9cm. Ri-stendere per ricavare altri dischi.
3. Nel mentre, mettere a scaldare abbondante olio in una pentola.
4. Allungare leggermente e delicatamente i dischi per formare un ovale, aggiungere circa un cucchiaino di impasto e del mais, poi chiudere a mezzaluna e sigillare bene i bordi. Se si desidera si può realizzare la tipica chiusura delle empanadas, rigirando il bordo; altrimenti si può sigillare con una forchetta.
5. Friggere ogni empanada in abbondante olio bollente (circa 160-170 gradi) per qualche minuto, fino a doratura.
6. Scolare su carta assorbente e gustare calde.

