15
Lunedì

16
Martedì

17
Mercoledì

Norvegia — Festa della Costituzione

18
Giovedì

19
Venerdì

20
Sabato

Camerun — Festa nazionale
Timor — Festa dell'indipendenza

21
Domenica

Dulce de leche

Ingredienti: 1 l di latte fresco, 300 g di zucchero, 1 stecca di vaniglia, bicarbonato.

Mettere il latte in una pentola con la stecca di vaniglia, lo zucchero e un pizzico (meno di ¼ di cucchiaino) di bicarbonato.
Portare il tutto ad ebollizione e far cuocere a fuoco alto, finché il liquido non prenda colore.
Abbassare la fiamma e proseguire la cottura a fuoco moderato mescolando frequentemente per circa 2 h.
Lasciare raffreddare e servire.

Note

Aires del Plata Ristorante argentino

Via dell'Abbadia 4 • 40122 Bologna

Tel. 051.239846 • www.airesdelplata.net • info@airesdelplata.net

Aperto 12,00-14,30; 19,00-1,00 • Chiuso la domenica

Specialità: carne alla griglia e vini tipici argentini

Costo medio: 35 euro

Il ripieno delle **empanadas** ha delle varianti da una regione all'altra dell'Argentina; nel Nord, ad esempio, si aggiungono alla carne patate e pomodori.

Anche durante le Quaresima si mangiano le empanadas però con un ripieno denso: piselli lessati, tonno o anche formaggi fusi.

È inoltre possibile realizzare un altro tipo di pasta, con acqua e sale, e cuocere le **empanadas** in forno anziché friggerle.

Sembra che l'origine di questo tipico piatto argentino sia in una antichissima ricetta persiana.

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Empanadas de carne

Per la pasta: 200 g di farina, 70 g di strutto, 1 tuorlo d'uovo. Per il ripieno: 1 cipolla, 150 g di polpa tritata di manzo, 1 cucchiaino di strutto, 1 peperoncino rosso, sale, pepe, origano, cumino, brodo, 1 cucchiaio di uva sultanina, 1 cucchiaio di olive nere, 1 uovo sodo, 350 g di olio di semi.

Preparare la pasta lavorando la farina, lo strutto fuso (non caldo) e il tuorlo con le mani fino ad ottenere un impasto liscio. Metterla a riposare e nel frattempo allestire il ripieno: rosolare la cipolla tritata nello strutto e poi cuocervi la carne. Unire quindi tutti gli altri ingredienti, spezzettati minutamente, e mescolare bene il tutto.
Spianare la pasta non molto sottile, ritagliare dei dischi di 10 cm di diametro e collocare su ciascuno di essi 1 o 2 cucchiaini di ripieno. Ripiegare la pasta (a forma di piccole mezzelune), cercando di incollare gli orli con le dita. Friggere le empanadas in abbondante olio bollente e servire calde.