



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Empanada et trempette corsée



### Ingrédients pour 4 Personnes

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1 bocal                | ELVEA sauce pour pâtes Arrabbiata  |
| 3 cuillères à soupe de | ELVEA concentré de tomates   |
|                        | Petites formes à pizza rondes ou 2 grands rouleaux de pâte et un emporte-pièce cylindrique |
| 1 bocal de             | maïs en conserve   |
| 1                      | carotte  |
| 0,50                   | poireau  |
| 1 boîte de             | haricots kidney  |
|                        | poivre   |
|                        | sel  |

### Préparation

1. Nettoyez et détaillez les légumes en petits morceaux, saisissez-les brièvement dans un peu de matière grasse. Ajoutez le concentré de tomate et les épices selon vos préférences. Poursuivez la cuisson à feu doux.
2. Étalez un cercle de pâte à pizza sur la table de travail et couvrez la moitié du cercle d'un peu de légumes et à 1 cm du bord. Pliez ensuite le cercle et pressez les bords à l'aide d'une fourchette. Déposez sur une plaque de four recouverte d'une feuille de cuisson. Continuez ainsi jusqu'à obtention du nombre souhaité d'empanadas.
3. Faites cuire les empanadas dans un four préchauffé à 160°C pendant 15 minutes. Servez-les chaudes accompagnées de la sauce arabiata pour pâtes Elvea délicieusement pimentée. Jamais une trempette n'a été si simple à réaliser.
4. Savourez ces délicieuses empanadas riches en légumes et d'une simplicité pure en ingrédients et en saveur.

Info recette: Mamasgezondetips

