

ALBONDIGAS EN CHIPOTLE

by Isa – Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTÀ: DIFFICILE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 H

VOTO: 4/5

INGREDIENTI

gr.450 di carne di manzo macinata

gr.450 di carne di maiale macinata

sale e pepe q.b.

1 tazza di riso bollito

3 tuorli d'uovo

1 fetta di pane inzuppata nel latte

6 foglie di menta fresca tritate fini

2 uova sode tagliate a cubetti

2 cucchiaini di olio

2 spicchi d'aglio tritati

8 pomodori arrostiti e tritati

1 pizzico di cumino in polvere

2 peperoncini tritati

2 tazze di brodo di carne

tortillas

Mescolare la carne di manzo con quella di maiale. Condire con sale e pepe, aggiungervi il riso, i tuorli d'uovo, il pane e 3 foglie di menta e mescolare bene.

Con il composto così ottenuto formare delle polpette ponendo al centro di ognuna un pezzetto di uovo sodo. Lasciar riposare.

Scaldare l'olio in una padella e farvi soffriggere la cipolla. Aggiungere i pomodori, il cumino e i peperoncini. Cuocere mescolando continuamente fino ad ottenere un composto denso.

Aggiungere il brodo e cuocere su fuoco basso fino a quando la salsa inizia a bollire. A questo punto, aggiustare di sale e aggiungere le restanti foglie di menta. Mettere le polpette nella salsa una per volta facendo attenzione a non romperle. Cuocere su fuoco basso per circa un'ora o finché la carne sarà cotta. Servire con tortillas calde.

