

CHILES IN NOGADA

by Isa - Wild Angels

RICETTA PER 4 PERSONE

DIFFICOLTA' : MEDIA/DIFFICILE

VOTO: 3/5

INGREDIENTI:

12 peperoni

gr.300 di carne di vitello macinata

gr.300 di carne di maiale macinata

sale e pepe

4 cucchiaini di olio d'oliva

½ cipolla tritata fine

gr.120 di mandorle pelate e tritate

gr.120 di pinoli

gr.100 di uvetta sultanina

gr.350 di noci fresche pelate

1 tazza di latte - 1 tazza di panna

semi di 2 melograni maturi

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Abbrustolire i peperoni sulla piastra, avvolgerli in uno strofinaccio pulito per 30 minuti, quindi pelarli e praticare un'incisione verticale su un lato.

Togliere i filamenti e i semi lasciando intatti i gambi.

Unire la carne di maiale a quella di vitello e condire con sale e pepe. Scaldare l'olio in una padella e soffriggervi la cipolla. Aggiungere le mandorle, i pinoli e l'uvetta, mescolare continuamente finché la carne è cotta.

Togliere il composto dal fuoco e lasciar raffreddare. Riempire i peperoni con questo composto, chiuderli con gli stuzzicadenti e adagiarli su un piatto.

Macinare le noci, aggiungervi lentamente il latte mescolando continuamente, incorporarvi quindi la panna e mescolare bene.

Coprire i peperoni con la salsa di noci, guarnire con i semi di melograno e il prezzemolo tritato.

www.wildangels.it

