

SECONDI PIATTI

Albòndigas en chipotle

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete provare una ricetta sfiziosa e golosa vi proponiamo l'albondigas eh chipotle, polpette saporite e gustose che arrivano dal Messico! Ecco la ricetta e se amate questo genere di piatti provate anche la nostra [guacamole](#)!

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 450 gr
CARNE MACINATA DI MAIALE 450 gr
RISO bollito - 1 tazza
TUORLO D'UOVO 3
PANE ammollata nel latte - 1 fetta
MENTA fresca tritata finemente - 6 foglie
UOVA SODE tagliate a cubetti - 2
SPICCHIO DI AGLIO tritati - 2
POMODORI arrostiti e tritati - 8
CUMINO 1 pizzico
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE tritati - 2
BRODO DI CARNE 2 tazze
TORTILLAS
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Amalgamate la carne di manzo con quella di maiale, condite con sale e pepe.

Unite il riso, i tuorli d'uovo, il pane e la menta al composto di carne, impastate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



2 Formate con l'impasto ottenuto delle polpette ponendo al centro di ognuna un pezzetto di uovo sodo; lasciatele riposare.



3 Scaldare in padella l'olio e fatevi soffriggere la cipolla, aggiungete, quindi, i pomodori, il cumino e i peperoncini, lasciate cuocere mescolando continuamente fino ad otterrete una

salsa densa.



- 4 Bagnate la salsa con il brodo e portate la salsa a bollore; aggiustate di sale e aromatizzate con la menta.



- 5 Trasferite le polpette nella padella con la salsa, una per volta, facendo attenzione a non romperle.



- 6 Cuocete a fuoco basso per circa un'ora o fino a cottura della carne.

Servire le polpette con delle tortillas calde.