

SECONDI PIATTI

Carimanolas

LUOGO: Centro America / Panama

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 1/2 kg di iucca

sale a piacere

RIPIENO

1/2 kg di carne macinata

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 grossa cipolla tritata

1 cucchiaino di salsa di pomodoro

1 spicchio d'aglio schiacciato

1 cucchiaino di salsa Worcester

1 cucchiaino di sale

1/8 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di aceto

3-4 capperi

PREPARAZIONE

1 Lessare la iucca con il sale ma non lasciarla ammorbidire troppo. Passare con un passa verdura fine e impastare con il sale. Formare delle palline, schiacciarle nel palmo della mano e riempirle con il ripieno creando una forma ovale.

Pizzicare i lembi per sigillare il ripieno.

Friggere in olio molto caldo fino a doratura.

Per fare il ripieno: Condire la carne macinata con il sale, la salsa Worchestershire, l'aceto, i capperi, la cipolla, lo zucchero, l'aglio ed il prezzemolo. Far prendere colore in una quantità minima d'olio e aggiungere la salsa di pomodoro. Far sobbollire fino a che il liquido sia quasi del tutto evaporato.

Se si vuole congelare le carimonolas, cospargerle con un po' di farina dopo averle farcite e disporle su di un foglio di carta da forno e metterli in freezer fino a che non diventino duri, quindi metterli nei sacchetti sigillati. Per friggerli, prenderli dal freezer e versarli nell'olio bollente tutte insieme.