

SECONDI PIATTI

Chiles rellenos

LUOGO: *Centro America / Guatemala*

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



INGREDIENTI

8/10 peperoni verdi
250gr di Monterey Jack (formaggio)
1 tazza di farina di grano blu (coltivazione di pannocchie blue una specie particolare)
1 cucchiaio di farina comune
un pizzico di sale
un pizzico di polvere d'aglio
un pizzico di pepe nero
olio vegetale.

PREPARAZIONE

- 1 Bruciare le bucce dei peperoni tenendoli sopra una fiamma viva. Quindi metterli in una busta di plastica per almeno 30 minuti per togliere più facilmente le bucce rimanenti. Aprire i peperoni da un lato e togliere i semi e farcirli con il formaggio Monterey Jack. Miscelare insieme le farine e impanare i peperoni. Saltare i peperoni su di una griglia o in

una padella unta con l'olio vegetale per 1 o 2 minuti o fino a che il formaggio si sia fuso.