

ZUPPE E MINESTRE

Corn Pepian

LUOGO: **Centro America / Guatemala**

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



INGREDIENTI

- 10 pannocchie
- 3 cucchiai di grasso di pancetta trasformato
- o olio d'oliva
- 2 piccole cipolle tritate finemente
- 3 grossi spicchi d'aglio tritati finemente
- 1 cucchiaino di sale marino grosso
- 2 cucchiaini di cumino macinato
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato
- 2 peperoncini jalapeno senza semi (se preferite) e tritati finemente
- 100gr di formaggio panela tagliato a rondelle di ½ cm
- 2 cucchiai di aceto di vino rosso
- ½ pugno di aneto fresco (solo le foglie) tritato finemente

PREPARAZIONE

1 Sgranate 5 delle pannocchie a disposizione e mettete i grani da parte in una ciotola.

Sgranate anche le altre 5 pannocchie e mettete i grani in un frullatore con 1 ½ tazza di acqua calda. Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi fate scolare il liquido attraverso un setaccio schiacciando il composto così che rimangano nel setaccio solo le bucce e così da estrarre tutto il succo. Scartate le bucce e mettete da parte il passato di granturco.

In una casseruola pesante scaldate il grasso di pancetta a fuoco medio. Aggiungete le cipolle e cuocete per circa 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto fino a che non si siano ammorbidite. Aggiungete l'aglio, il sale, il cumino ed il pepe e cuocete per 2 minuti, quindi aggiungete i peperoncini jalapenos e cuocete per altri 2 minuti. Aggiungete i grani di granturco interi e cuocete per 5 minuti, mescolando frequentemente. Aggiungete la passata di mais e riducete il fuoco in modo tale che sia più basso possibile.

Cuocete per 15-20 minuti, mescolando e grattando il fondo della casseruola ogni 10 minuti o in modo tale da evitare che il composto si incrosti sul fondo. Incorporate il formaggio e l'aceto, cuocete per altri 5 minuti, quindi cospargete il tutto con l'aneto e servite il piatto.