

SECONDI PIATTI

Humita al horno

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

440 g di chicchi teneri di mais
1/2 bicchiere d'olio
1 cipolla
2 uova
150 g di formaggio fresco
50 g di formaggio grattugiato
1/2 bicchiere di latte
1 cucchiaio di farina
sale
pepe
noce moscata
semi di anice
400 g di pollo cotto
1 cucchiaio di uva passa
brodo
2 uova sode
1/2 bicchiere di vino
pangrattato

PREPARAZIONE

1 Pestate o tritate i chicchi teneri di mais non ancora maturo del tutto. Aggiungetelo ad un soffritto di cipolla tritata, unendo contemporaneamente il latte, il formaggio fresco a dadini e le uova sbattute con un pizzico di sale e con la farina. Aggiungete il sale e la noce moscata, pepe e semi di anice.

Ungete una teglia. Sistematevi sopra la polpa spezzettata del pollo, l'uva passa, le uova sode a fette, qualche manciata sparsa di pangrattato e di formaggio grattugiato. Allargate su tutto ciò il composto di mais in precedenza preparato, bagnate con il vino e mettete il forno tiepido per un'ora circa.

Servite caldo.