

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.