

SECONDI PIATTI

Humita dulce

LUOGO: Sud America / Argentina

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



INGREDIENTI

4 o 5 pannocchie di mais ancora tenero
100 g di strutto
1 cipolla
1 peperone
1 pomodoro
1 peperoncino rosso
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio di farina
2 cucchiari di zucchero
300 g di formaggio fresco
sale
pepe
noce moscata
cannella

PREPARAZIONE

1 Sgranate i chicchi di mais e tritateli. Tritate, a parte, la cipolla e rosolatela nello strutto,

con il peperone a striscioline, la polpa del pomodoro spezzettata, sale e peperoncino. Quando la salsa sarà sufficientemente cotta, aggiungetevi il trito di mais (il trito di mais fresco va usato immediatamente) e il latte in cui sia stata sciolta la farina e lo zucchero. Fate cuocere per circa 5 minuti; poi condite con sale, pepe, noce moscata e cannella. Ungete, quindi, quattro piccole pirofile; versatevi il composto e copritelo con uno strato di formaggio a scaglie. Fatelo cuocere per circa un'ora, a calore moderato, poi servitelo ben caldo.