

SECONDI PIATTI

Involtini di radici

LUOGO: **Centro America / Repubblica Dominicana**

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



INGREDIENTI

- 1 platano acerbo
- 250g di malanga (radice)
- 250g di igname (radice)
- 1 cucchiaino di spezie miste
- 3 foglie di banano
- 2 foglie di basilico tritate finemente
- 250g di carne macinata
- 1 cucchiaio di pasta di pomodoro
- 1 cucchiaino di sale
- 1 piccola cipolla rosso tagliata a cubetti
- 1 peperone verde
- ½ tazza di ketchup
- 1 cucchiaino di tabasco
- pepe nero macinato
- spago da cucina

PREPARAZIONE

1 Prima di iniziare la preparazione, sbucciate e macinate il platano, la malanga e l'igname e metteteli da parte. Tagliate le foglie di banano in quadrati da 20x20cm e lavatele. Tagliate il peperone e togliete i semi. Tagliate il peperone verde a cubetti più o meno grandi come quelli della cipolla.

Mettete la carne macinata in una ciotola e impastate insieme con il peperone e la cipolla, aggiungete un pizzico di origano, di pepe e un cucchiaino di sale.

In una padella scaldate un cucchiaio d'olio. Mettete la carne e mescolate per cuocerla uniformemente. Aggiungete due cucchiai d'acqua e la pasta di pomodoro.

Lasciate sobbollire a fuoco medio. Aggiustate d'acqua se necessario. Quando la carne è cotta lasciate evaporare il liquido, aggiustate di sale. Spegnete il fuoco e mettetelo da parte il composto.

In una ciotola miscelate la malanga, l'igname, il platano, le spezie miste, 1 cucchiaino di sale e il pepe macinato.

Mettete 2 cucchiai di questo composto nel centro di ciascuna foglia di banano.

Mettete nel centro 1 cucchiaino del composto di carne macinata, coprite con altri due cucchiai del composto di radici.

Legate il pacchettino molto saldamente.

Quando avrete preparato tutti i pacchettini, metteteli in 2 litri d'acqua a bollire in una casseruola. Quando l'acqua bolle, aggiungete 1 cucchiaio di sale.

A questo punto fate cuocere i pacchettini nell'acqua bollente per circa 15 minuti.

Prima di servire aprite i pacchettini, servite il piatto accompagnato con salsa tabasco e ketchup.