

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pannocchie

LUOGO: Sud America / Perù

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



INGREDIENTI

- 4 pannocchie intere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiai d'olio
- 1 cucchiaio di olive nere tritate molto finemente
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato
- 1 cucchiaio di pimento tritato (peperoncino)
- ¼ cucchiaino di cumino macinato
- 2 cucchiai di burro
- 1 cucchiaino di salsa Tabasco

PREPARAZIONE

1 Portate ad ebollizione dell'acqua con lo zucchero in una grossa casseruola, non salate l'acqua perchè questo farebbe indurire il mais.

Aggiungete le pannocchie e cuocete per circa 10 minuti fino a che diventino appena

tenere, attenzione a non scuocerle.

Nel frattempo, mettete l'olio, le olive, il coriandolo, il pimento e il cumino in un pentolino e scaldate dolcemente fino a che diventino molto caldi e mescolate per amalgamarli bene. Rimuovete il pentolino dal fuoco ed incorporate il burro e la salsa Tabasco e conservatela al caldo.

Scolate, ora, il mais e trasferitelo in un piatto da portata e versateci sopra la salsa. Servite il piatto immediatamente.