

ANTIPASTI E SNACK

# Pastel de choclos a la criolla

LUOGO: Sud America / Argentina

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



## INGREDIENTI

200 g di chicchi teneri di mais  
1 cipolla  
2 uova  
sale  
pepe  
noce moscata  
farina  
olio e brodo  
200 g di polpa di manzo tritata  
1 pomodoro maturo  
cumino  
cannella  
prezzemolo  
uva sultanina e olive verdi

## PREPARAZIONE

**1** Tritate mezza cipolla e rosolatela in due cucchiari d'olio; aggiungetevi la carne, una tazza

di brodo, un pizzico di cumino, la polpa del pomodoro a pezzetti, sale e pepe. Fate cuocere qualche minuto; quindi unite ancora le olive tritate, l'uvetta e del prezzemolo tritato.

Mettete i chicchi di granturco nel frullatore e frullateli con un uovo sbattuto, un cucchiaio di farina, il sale, la noce moscata e mezza cipolla.

Ungete una teglia e disponetevi, nell'ordine, il composto di carne, un uovo sodo affettato, mais frullato. Mettete la teglia in forno moderatamente caldo per un'ora. Servite ben caldo.