

SECONDI PIATTI

Patate olluco ricetta peruviana

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



Patate olluco un piatto della tradizione gastronomica peruviana.

INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE oppure 250 g di pollo -
250 gr

PATATE OLLUCO 6

GRANELLI DI ACHIOTE

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE in
pasta - 1 cucchiaio da tè

CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaio da tè

CORIANDOLO oppure prezzemolo -

OLIO DI SEMI DI MAIS 2 cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

1 Riunite in una casseruola l'olio di mais ed i granelli di achiote, fate scaldare il tutto fino a

che l'olio assumerà un bel colore arancio.

Unite alla casseruola la carne a pezzetti e lasciatela rosolare per bene.



2 Aggiungete, a questo punto la cipolla e gli spicchi d'aglio tritati.



3 Insaporite la carne rosolata con il peperoncino ed il concentrato di pomodoro e portate il tutto a cottura aggiungendo via via poca acqua.



4 Tagliate le patate a striscioline sottili ed unitele alla carne.



5 Coprite la casseruola e lasciate cuocere il tutto grazie al vapore che si formerà, non dovrete aggiungere altra acqua in questa fase; le patate dovranno rimanere un po' croccanti.

Una volta pronto il piatto, ultimatelo con del coriandolo fresco o del prezzemolo.