

ANTIPASTI E SNACK

Patate ripiene peruviane

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Perù*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *6 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- PATATE (1,5kg) - 8
- CARNE MACINATA DI MANZO 400 gr
- UOVA 1
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
- CIPOLLE 1
- SPICCHIO DI AGLIO 2
- PASSATA DI POMODORO ½ tazze
- PEPERONCINI PICCANTI fresco ,o salsa
tabasco a piacere - 1
- CUMINO macinato - 2 cucchiaini da tè
- FARINA 1 tazza
- SALE
- PEPE NERO
- OLIVE NERE 12
- OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e tagliate le patate in quarti e lessatele in abbondante acqua salata (ci vorranno circa 15-20 minuti).



- 2 Scolate le patate e schiacciatele con una forchetta o uno schiacciapatate. Sbattete l'uovo e incorporatelo alle patate schiacciate, condite con sale e pepe e mettete da parte a raffreddare.



- 3 Tritate finemente la cipolla, schiacciate gli spicchi d'aglio e affettate finemente il peperoncino scartandone i semi. Rimuovete il nocciolo dalle olive nere.

In una padella scaldata, saltate le cipolle nell'olio d'oliva, aggiungete l'aglio e il peperoncino e cuocete fino a quando non si ammorbidiscano (circa 6 minuti). Aggiungete, a questo punto, il manzo e cuocete per altri 7 minuti o fino a quando la carne non cambi colore e sia completamente cotta.



- 4 Aggiungete la passata di pomodori e cuocete per circa 8 minuti, o fino a che la salsa non si sia ben addensata.



- 5 Condite con del cumino e regolate di sale e di pepe.



- 6 Con le mani pulite, dividete le patate schiacciate in circa 12 palle, ciascuna della grandezza di un limone. Con un cucchiaino scavate un buco nel mezzo di ciascuna pallina di patate e disponetevi un po' del composto di carne insieme ad un'oliva nera.



- 7 Ricoprite il buco con altra patata per sigillare completamente il ripieno all'interno. Passate le patate ripiene nella farina, in modo tale che ne siano completamente, ma leggermente, ricoperte e mettete in frigorifero per circa 20 minuti. Riempite, quindi, una padella dal fondo spesso che abbia una profondità di circa 6-8cm, con dell'olio da frittura. Scaldate l'olio testandone la temperatura immergendovi una piccolissima quantità di patate, se questa dovesse riemergere in superficie sfrigolando senza bruciare, allora l'olio è alla temperatura ottimale. Friggete le patate ripiene fino a doratura e servitele con della

salsa, se preferite.

