

SECONDI PIATTI

Vigoron

LUOGO: **Centro America / Costa Rica**

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



INGREDIENTI

2kg di cotenna di maiale frita o maiale croccante (chicharron de cerdo)
2kg di manioca
2 kg di cavolo
3 rotoli di cilantro (Culantro de Castilla)
250gr di cipolle
1 ½ di pomodori maturi
1 testa d'aglio
1 peperoncino rosso
15 lime
10 foglie di mandorlo o 10 piatti di plastica
sale
zucchero
origano
pepe e cumino a piacere

PREPARAZIONE

1 Per preparare la cotenna di maiale fritta:

la cotenna di maiale si può comprare in un mercato locale, è cotenna cotta a fuoco lento in una pentola senza olio.

La carne di maiale rilascerà il grasso a poco a poco.

E' generalmente cotta per 3 ore fino a doratura, fino a che diventa croccante o tostata.

Prendere la cotenna e tagliarla in piccoli pezzi.

Sbucciare la manioca e tagliarla in pezzi lunghi circa 5 cm. Mettere la manioca in una pentola, riempire la pentola d'acqua fino a che l'acqua copra la manioca per 2 cm. Bollire la manioca con l'acqua fino a che diventi soffice, aggiungere il sale, l'origano e una testa intera d'aglio quando la manioca inizia a diventare soffice. Una volta cotta, scolare l'acqua e lasciare raffreddare.

Tritare il cilantro e le cipolle oppure tritarle in un mixer. Spremere i 25 lime e conservare il succo in contenitore di vetro.

Miscelare i pomodori, le cipolle, il cilantro in un contenitore di vetro. Versare il succo di lime con un cucchiaino di zucchero. Aggiungere il sale, il pepe e cumino a piacere. Tritare il cavolo.

Servire 3 pezzi di manioca, 2 cotenne di maiale e 4 cucchiai di pomodori su 3 cucchiai di cavolo su di una foglia di mandorlo o su di un piatto di plastica.

NOTE

Il Vigoron è un piatto importato dal Nicaragua – paese confinante con la Costa Rica. La popolazione della costa cuoce il Vigoron vicino ai porti – soprattutto in Puntarenas – e lo vendono abitualmente.