

SECONDI PIATTI

# Enchiladas di pollo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **enchiladas di pollo** sono una ricetta classica della [cucina messicana](#), un piatto **saporito e sostanzioso** che si cucina con [tortillas di mais](#) ripiene di **pollo** poi avvolte e cotte in una **salsa ricca e saporita**. Questo piatto è ideale per una cena in famiglia o una serata con amici, infatti la ricetta è facile da preparare e può essere personalizzata con una varietà di ingredienti, come formaggio, cipolle e coriandolo, in base anche ai gusti dei commensali.

*Segui la nostra guida passo dopo passo e scopri come realizzare delle enchiladas di pollo perfette, che conquisteranno davvero tutti, anche i palati più esigenti!*

## INGREDIENTI PR FARE LE ENCHILADAS DI POLLO

TORTILLAS di mais - 8  
PASSATA DI POMODORO 600 ml  
PETTO DI POLLO 400 gr  
CHEDDAR 250 gr  
PANNA ACIDA 150 gr  
CIPOLLA 1  
PEPERONI VERDI 1  
ORIGANO 1 cucchiaino da tavola  
CUMINO 1 cucchiaino da tè  
PEPERONCINO  
PREZZEMOLO  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

# COME SI FANNO LE ENCHILADAS DI POLLO

**1** Iniziamo a cucinare le enchiladas di pollo partendo dalla salsa, così sarà pronta al momento dell'utilizzo. Trita finemente una cipolla e falla soffriggere in un tegame con un filo d'olio extravergine d'oliva, poi aggiungi la passata di pomodoro.

Condisci con un pizzico di sale e peperoncino, copri, abbassa la fiamma e fai cuocere per una mezz'oretta, poi spegni la fiamma.





**2** Mentre la salsa si cuoce occupati degli altri condimenti.

Cuoci le fettine di petto di pollo in una padella antiaderente, per ottenere una carne morbida, non la cuocere troppo. Quando la carne di pollo sarà cotta tagliala a pezzettini con il coltello. Taglia a pezzettini anche il peperone verde.



**3** Grattugia il cheddar e mettetelo da parte. Trita al coltello un mazzetto di prezzemolo.



- 4 Adesso prepara il ripieno: versa il pollo in una ciotola e aggiungi i peperoni, 3-4 cucchiari di salsa e circa del cheddar grattugiato, aggiungi anche la panna acida.





**5** Unisci al ripieno anche il prezzemolo, un pizzico di sale, il cumino e l'origano. Mescolate il composto per bene, in modo che si amalgami per bene.





6 Rivesti il fondo della pirofila con uno strato sottile di salsa. Riempi le tortillas con la farcia,

arrotolare su se stesse e riponile man mano in teglia. Versa la salsa restante sulla superficie delle enchiladas. Completa il piatto con il cheddar rimasto e qualche ciuffetto di panna acida in superficie.







**7** Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 20 minuti circa. Quando le enchiladas di pollo saranno cotte, estrai la pirofila dal forno e servile in tavola.





SE TI SONO PIACIUTE LE ENCHILADAS DI POLLO, PROVA ANCHE

[Tacos con carne](#)

[Tortillas di farina con fagioli rossi](#)

[Guacamole](#)

[Arroz con pollo](#)

QUESTE RICETTE: