

SECONDI PIATTI

# Chiles in nogada

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

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



## INGREDIENTI

- 12 peperoni
- 300 g di carne di vitello macinata
- 300 g di carne di maiale macinata
- sale e pepe
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- ½ cipolla tritata fine
- 120 g di mandorle pelate e tritate
- 120 g di pinoli
- 100 g di uvetta sultanina
- 350 g di noci fresche pelate
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di panna
- semi di 2 melograni maturi
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

## PREPARAZIONE

**1** Abbrustolire i peperoni sulla piastra; avvolgerli in uno strofinaccio pulito per 30 minuti, quindi pelarli e praticare un'incisione verticale su un lato. Togliere i filamenti e i semi lasciando intatti i gambi. Mescolare la carne di maiale con quella di vitello e condire con sale e pepe.

Scaldare l'olio in una padella e soffriggervi la cipolla; aggiungere le mandorle, i pinoli e l'uvetta; mescolare continuamente finché la carne è cotta.

Togliere il composto dal fuoco e lasciar raffreddare. Riempire i peperoni con questo composto, chiuderli con gli stuzzicadenti e accomodarli su un piatto.

Macinare le noci, aggiungervi lentamente il latte mescolando continuamente; incorporarvi quindi la panna e mescolare bene.

Coprire i peperoni con questa salsa di noci; guarnire con i semi di melograno e il prezzemolo tritato.