

SECONDI PIATTI

## Involtini di carne

LUOGO: Sud America / Colombia

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



### INGREDIENTI

- 200gr di carne di manzo
- 200gr di carne di maiale
- 1 cucchiaio di cipolla e 1 di scalogno tritati
- 1 cucchiaino di semi di cumini tritati e sale
- una spolverata di pepe
- 2 cucchiari di olio vegetale
- 2 tazze d'acqua
- ½ tazza di cipolle tritate e di scalogni tritati
- 4 piccoli pomodori sbucciati e tritati
- ½ kg di patate (4 di media grandezza) bollite con la pelle
- ½ cucchiaio di semi di cumino freschi macinati
- ½ cucchiaio di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- ½ kg di mais giallo secco
- 1 cucchiaio di sale
- 2 cucchiari di amido di mais
- 2 cucchiari di zucchero di canna

# PREPARAZIONE

- 1 La notte prima, marinare la carne con le cipolle, gli scalogni, il sale, il pepe ed i semi di cumino macinato. Coprire la casseruola.  
Il giorno successivo, abbrustolire la carne nell'olio vegetale. Quindi rimetterlo nella marinatura e aggiungere acqua. Cuocere fino a che la carne sia tenera (40 minuti).  
Rimuovere e macinare la carne. Conservare l'acqua. Saltare le cipolle e gli scalogni in 4 cucchiai d'olio. Aggiungere i pomodori tritati e friggere per altri 3-4 minuti.  
Incorporare la carne tritata e il brodo di carne e lasciar cuocere per altri 10 minuti.  
Sbucciare e schiacciare le patate e aggiungerle alla carne e al preparato di verdure.  
Miscelare il sale, il pepe e il cumino macinato nel preparato di carne e patate.  
Separatamente cuocere il grano giallo in acqua sufficiente a coprirlo, per circa ½ ora.  
Mettere il grano cotto in un macina tutto. Aggiungere al grano macinato il sale, l'amido di grano e lo zucchero di canna. Impastare fino a che il tutto sia omogeneo e formi una palla soda.  
Prendere dei pezzetti d'impasto dalla palla e farne delle palline. Schiacciare ciascuna.  
Mettere circa 1 cucchiaino di preparato di carne nel centro della pallina schiacciata.  
Piegare la pasta e sigillarla così da trattenere la farcitura.  
Far friggere in abbondante olio vegetale caldo per 3-4 minuti fino a doratura. Rimuovere e mettere su dei fogli assorbenti in un colino. Servire immediatamente o scaldarli in una busta nel forno prima di mangiarle.  
Il preparato di carne può essere fatto in anticipo e conservato in freezer, ma la pasta deve essere fresca del giorno stesso.