

**ALEGRAS**  
COLOMBIA

**ingredienti:** pop corn • *panela* • cocco tagliato a striscioline

**preparazione:** sciogliere la *panela* in acqua scaldandola sul fuoco finché non raggiunge una densità simile al miele. Mescolare i pop corn e le strisce di cocco con lo sciroppo preparato, inumidirsi le mani e fare delle palline che lascerete asciugare su carta oleata.

**ALMOJABANA**  
COLOMBIA

**ingredienti:** 500 gr. di farina bianca • 1000 gr. di ricotta al forno • 2 uova • 1 pizzico di sale

**preparazione:** fare una fontana di farina e aggiungere le uova, il formaggio e il sale, mescolare il tutto e formare con l'impasto ottenuto delle piccole palline, grandi come uova. Mettere in forno caldo a 180°C per almeno 30 minuti e gustare quando la *almojabana* è ancora tiepida, accompagnandola con il *masato*!

**EMPANADAS**  
COLOMBIA

**ingredienti per il ripieno:** 1/2 kg di carne di manzo • 2 patate grandi • 1 cipolla media • 1 spicchio di aglio • un pizzico di cumino macinato • un pizzico di zafferano • sale • olio di girasole per friggere

**ingredienti per l'impasto:** 334 gr di farina di mais • 425 gr di acqua con sale • 1 un cucchiaio di olio di girasole

**preparazione:** cuocere la carne tritata in modo da renderla molto tenera, nel frattempo, lessare le patate con un po' di sale quindi sbuciarle e tagliarle a dadini piccoli. Soffriggere la cipolla e l'aglio. Aggiungere cumino macinato, zafferano e sale. Aggiungere le patate alla carne mescolando delicatamente. Fare una fontana di farina e aggiungere l'acqua calda e l'olio, quindi impastare e fare tante piccole palline del diametro circa di 3 cm. che stenderete di volta in volta (per non far seccare la pasta) fra due fogli di pellicola antiaderente. La pallina, stesa, avrà uno spessore di circa 2-3 mm. Porre al centro dei dischetti di pasta un cucchiaio della carne, ripiegare a mezzaluna e fermare i bordi con leggere pressioni dei rebbi di una forchetta. Friggere quindi in olio ben caldo fino ad ottenere una doratura uniforme.

**MASATO**  
COLOMBIA

**Ingredienti per 20 persone:** 4 litri di acqua • 450 gr. di riso lavato • 250 gr. di zucchero • 4 chiodi di garofano • 1 stecca di cannella • 1 foglia di arancia (facoltativo) • cannella in polvere

**preparazione:** fare uno sciroppo con poco meno di un litro di acqua e zucchero fino al punto di equilibrio. In un'altra ciotola, fare cuocere il riso a fuoco medio basso, con 3 litri di acqua per circa

60 minuti o fino a quando il riso risulta tenero e il grano è completamente aperto. Aggiungere acqua calda durante la cottura in modo che si completi la cottura. Ritirare la pentola dal fuoco, lasciar riposare, quindi aggiungere lo sciroppo precedentemente preparato con i chiodi di garofano e la cannella. Frullare il tutto e rimettere sul fuoco per altri 30 minuti mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Lasciare raffreddare coperto per alcuni giorni fintanto che avvenga una leggera fermentazione. Servire in piccoli bicchieri spolverando con polvere di cannella.