

ARROZ CON LECHE (Riso con Latte Dolce)

PERU'

Ingredienti: 5 bicchieri di latte intero • 1 bicchiere di zucchero • 1 bicchiere di riso • 2 stecche di cannella • cannella macinata • 1 bustina di vaniglia • 1 pizzico di sale • uvetta (opzionale)

Preparazione: in una pentola versiamo acqua, la cannella a stecche e il pizzico di sale, quando inizia a bollire aggiungiamo il riso e lo facciamo cuocere a fuoco basso, quando l'acqua si è ritirata e il riso è cotto, aggiungiamo il latte, la vaniglia, l'uvetta e lo zucchero mescolando costantemente fino a ottenere una consistenza quasi densa ma non asciutta.

Servire nelle coppette e spolverare la cannella macinata sopra il riso, lasciare raffreddare prima di servire!

MAZAMORRA MORADA (Budino di Mais Viola)

PERU'

Ingredienti: ½ kg di *Maiz morado* (mais viola) • 7 cucchiari di fecola di patate o Maizena • 2lt d'acqua • zucchero (1 bicchiere più o meno) • cannella a stecche e macinata • 3 chiodi di garofano • uvetta • prugne secche • 1 ananas, di cui solo la buccia • 400g di frutta a cubetti* (Mela, pesca, mela cotogna, ananas, etc)

*Potete fare un mix o usare quella che preferite

Preparazione: sgranare il mais, e farlo bollire insieme alla buccia dell'ananas, ai chiodi di garofano e a qualche stecca di cannella, per circa 40 minuti. Quando si è ammorbidito scolare. In un'altra pentola portare il liquido a ebollizione, aggiungere zucchero a piacere, uvetta, prugne e la frutta tagliata a cubetti e lasciar cuocere a fuoco basso fino a quando la frutta sarà diventata morbida, aggiungere la fecola di patate previamente sciolta in acqua, lasciare bollire prima di spegnere mescolando in continuazione per non formare grumi. Servire nelle coppette tiepido o freddo, spolverare la cannella macinata e gustare da sola o accompagnata da un *Arroz con Leche*.

FLAN AL COCCO

PERU'

Ingredienti: latte condensato 250 gr. • latte di cocco 250 ml • zucchero 50 gr • farina di cocco 75 gr • uova 2 • cioccolato q.b.

Preparazione: In una terrina amalgamate le uova con lo zucchero, incorporate il latte condensato, il latte di cocco e la farina di cocco. Versate il preparato in quattro stampini e cocete in forno a 180° a bagnomaria per 1 ora o poco più. Fate raffreddare e decorate se volete con scaglie di cioccolato.

PAPAS RELLENAS (Patate ripiene)

PERU'

Ingredienti: Per 6 persone • 1 chilo di patate • 400 g di manzo tritato • 10 olive nere snocciolate • 2 spicchi d'aglio • 1 cucchiaino di cumino macinato • 2 uova • 1 uovo sodo a cubetti • 1 cipolla (meglio cipolla rossa) • 1 peperoncino fresco • 150 gr di farina • ½ tazza di passata di pomodoro • olio per friggere • 1 cucchiaio di olio d'oliva • sale e pepe

Preparazione: Sbucciate le patate, tagliatele in quarti, mettetele in una casseruola con acqua fredda e sale. Fatele cuocere fino a quando sono diventate tenere. Scolatele e riducetele in purea aiutandovi con lo schiacciapatate o con una forchetta. Incorporateci un uovo sbattuto e condite con sale e pepe. Tenete da parte e fate raffreddare. Togliete i semi e le venature interne del peperoncino e tritatelo finemente assieme alla cipolla. In una padella antiaderente scaldate l'olio e fateci saltare la cipolla precedentemente tritata col peperoncino e l'aglio schiacciato. Fate cuocere per 5 minuti mescolando di tanto in tanto per evitare che si brucino. Aggiungete infine il manzo e continuate la cottura per altri 5 minuti, mescolando sempre, il tempo necessario a che la carne risulti ben cotta. Versate infine la passata di pomodoro e l'uovo sodo tagliato a cubetti e continuate la cottura a fuoco basso fino a quando la salsa non si sarà ben addensata. Condite con cumino, sale e pepe a piacere.

Ricavate da quest'impasto 10 palle grandi come una palla da tennis, schiacciatele in modo da potere farcire il suo centro col ripieno di carne e una oliva, richiudete bene in modo che il ripieno venga completamente racchiuso dalle patate e formate delle crocchette ovali. Passatele poi nella farina in modo da ricoprirle bene e fatele riposare per 15 minuti. In una padella dal fondo spesso e profondo fate riscaldare dell'olio in abbondanza e fateci friggere le crocchette passate nell'uovo sbattuto prima di immergerle nell'olio caldo. Friggetele fino a quando risulteranno belle dorate e servitele.

Alcuni accompagnano le patate ripiene con della cipolla tagliata a julienne condita con succo di limone, sale e qualche goccia di aceto bianco.