



TAMALES

I tamales si trovano in tutti i paesi latini, dal Mexico alla Colombia.

Naturalmente noi vi proponiamo la ricetta dei "nostri": i **Tamales Peruviani!**

INGREDIENTI PER LA PASTA:

1 kg di mais
1 tazza di latte
250 ml. di olio
Ajì (peperone piccante)
Sale
Foglie di banano

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

1 chilo di carne di pollo o maiale (a scelta)
4 uova
250 gr. di cipolla
1 cucchiaio di pepe
6 Ajì verdi
Olive
Sale

PREPARAZIONE:

Far bollire il **mais** in acqua con un pò di cenere finchè la buccia si stacchi da sola al toccare i chicchi.

Lasciar riposare fino al giorno successivo. Questo permette che il mais si possa pelare con più facilità.

Una volta pelato, molirlo con l'apposita macchina o nel frullatore fino ad ottenere una farina. (Per chi vuole evitare questi passaggi: si può usare direttamente la **farina di mais** in vendita al mercato!)

Aggiungere il **latte** e cuocere con l'olio, il sale e l'**ajì**.

Mentre il composto cuoce, preparare il ripieno tagliando la **carne** in piccoli pezzi. In un altro pentolino assodare le **uova**.

In una padella soffriggere la **cipolla** e l'**ajì**, poi aggiungere la carne e condire con sale e pepe. Terminare la cottura.

Una volta che anche la pasta di mais è cotta, disporla con un cucchiaio sulle **foglie di banano** precedentemente lavate e scottate in acqua bollente. Aggiungere un pò di ripieno alla pasta, **un'oliva**, un pezzo di uovo sodo e, a piacere, un pò di **peperoncino piccante**. Chiudere le foglie a libro e il tamal è pronto!

