

ANTIPASTI

Patate alla huancayna

Origine: Perù

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Patate	
Peperone verde	1
Peperone rosso	1/4
Peperoncino	1
Pangrattato	
Succo di limone	1/4 tazza
Ricotta	1 confezione
Latte	1 tazza
Panna (confezioni da 25 cl)	1 confezione
Olio d'oliva	1 tazzina
Sale	

■ Preparazione

- 1 Fate lessare in acqua leggermente salata delle patate farinose di grandezza media (la quantità dipende dalle persone), pelatele e tagliatele a rondelle spesse circa un dito.
- 2 A parte preparate la salsa con: 1 peperone verde, 1/4 di peperone rosso 1 peperoncino, pangrattato (quanto basta ad ottenere una consistenza cremosa e semidensa), 1/4 di tazza di succo di limone, 1 confezione di ricotta, 1 tazza di latte, 1 confezione di panna (25 cl), 1 tazzina di olio d'oliva, sale (deve venire leggermente salata perché le patate tendono ad ammortizzare il sapore) Fare bollire 5 minuti i peperoni metterli nel robot e frullarli con un po' di acqua calda (una tazza), il pane, l'olio, la panna, la ricotta ecc.; le patate si servono su un letto di insalata fresca, coperte dalla salsa (fatta raffreddare) e guarnite con uova sode tagliate a rondelle e olive nere (di quelle grandi carnose e violacee).