

SECONDI DI CARNE

Albòndigas en chipotle

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carne di manzo macinata	450 g
Carne di maiale macinata	450 g
Sale	
Pepe	
Riso bollito	1 tazza
Tuorli d'uovo	3
Pane inzuppato nel latte	1 fetta
Menta fresca tritata finemente	6 foglie
Uova sode tagliate a cubetti	2
Olio d'oliva	2 cucchiari
Aglione tritato	2 spicchi
Pomodori arrostiti e tritati	8
Cumino in polvere	1 pizzico
Peperoncini tritati	2
Brodo di carne	2 tazze
Tortillas	

Preparazione

- 1 Mescolare la carne di manzo con quella di maiale, condire con sale e pepe, aggiungervi il riso, i tuorli d'uovo, il pane e 3 foglie di menta; mescolare bene.
- 2 Formare con il composto delle polpette ponendo al centro di ognuna un pezzetto di uovo sodo. Lasciar riposare.
- 3 Scaldare l'olio in una padella e farvi soffriggere la cipolla; aggiungere i pomodori, il cumino e i peperoncini e cuocere mescolando continuamente fino ad ottenere un composto denso.

- 4 Aggiungere il brodo e cuocere su fuoco basso fino a quando la salsa prenderà bollore. Aggiustare di sale e aggiungere le restanti foglie di menta.
- 5 Mettere le polpette nella salsa e una per volta facendo attenzione a non romperle. Cuocere su fuoco basso per circa un'ora o finché la carne sarà cotta. Servire con tortillas calde.