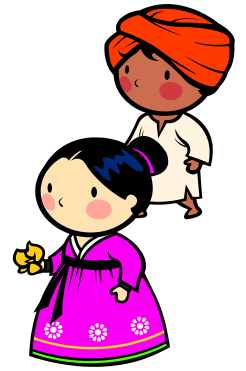




NOI che... ...Castel Guelfo...



Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

Arroz Tapado ricetta peruviana

INGREDIENTI:

- 1 Kg di macinato
- 1 Kg di petto di pollo
- 15 würstel grandi
- 12 uova
- 2 confezioni di uva passa
- 2 confezioni di formaggio grana già grattato
- Un pugno di prezzemolo
- 20 pomodori ciliegina
- 1 confezione di olive denocciolate verdi
- 1 confezione di olive denocciolate nere
- 4 peperoni gialli
- 4 peperoni rossi
- 1 lt di olio di semi
- ½ lt di olio di oliva
- 4 cipolle
- 3 kg di riso
- 1 confezione di noci già sgusciate
- Un pizzico di sale



PROCEDIMENTO:

Tagliare a cubetti il petto di pollo, i würstel, 2 peperoni gialli, 2 peperoni rossi. Tagliare a listelle 2 peperoni gialli e 2 peperoni rossi. Tagliare a metà le olive. Sminuzzare la cipolla. Far bollire le uova in acqua salata per 10 minuti, pelarle e affettarne 5 con il tagliauova. Mettere un dito di olio di semi in un ampio tegame, soffriggere metà cipolla, poi aggiungere il riso, ricoprirlo con acqua e salalo, cuocere per 20 minuti. Con un coltello affilato pelare i pomodorini e con la buccia creare delle rose arricciandole su se stesse (verranno poi usate per decorare i piatti). Mettere un dito di olio di semi in un'ampia padella e soffriggere la cipolla rimanente, aggiungere il macinato e sminuzzarlo con un cucchiaio, aggiungere il petto di pollo, i würstel, i pomodorini tagliati a metà, l'uvetta, 2/3 delle noci schiacciate in precedenza, le olive, 7 uova tagliate a cubetti e i peperoni tagliati a cubetti. Salare e cuocere per qualche minuto.

IMPIATTAMENTO:

Ungere una minipirofila e riempirla con il riso premendo un po', scavare un buco al centro con un cucchiaio e riempirlo con la carne, ribaltare la pirofila su di un piatto e sfilarla battendo ai lati per fare in modo che il contenuto si stacchi facilmente e che al centro del piatto vi rimanga un "tortino" di riso. Cospargere il tortino con il grana, appoggiarvi sopra 2 foglie di prezzemolo e la rosa di pomodoro. Abbellire il piatto aggiungendo ai lati del tortino le olive, le uova tagliate a fettine e i peperoni tagliati a listelle. Fare questo procedimento per ogni commensale.



Associazione "TUTTI DENTRO L'ARCA"
Parrocchia di Castel Guelfo

Realizzato in collaborazione con:



Consorzio Accreditato

