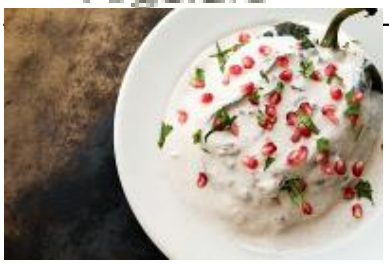
Chiles in nogada

Autore: Motosandro



Peperoni in salsa di Noci

Altre immagini:

Ingredienti

- 12 peperoni
- 300 g di carne di vitello macinata
- 300 g di carne di maiale macinata
- sale e pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- ½ cipolla tritata fine
- 120 g di mandorle pelate e tritate
- 120 g di pinoli
- 100 g di uvetta sultanina
- 350 g di noci fresche pelate
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di panna
- semi di 2 melograni maturi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Preparazione

Abbrustolire i peperoni sulla piastra; avvolgerli in uno strofinaccio pulito per 30 minuti, quindi pelarli e praticare un'incisione verticale su un lato. Togliere i filamenti e i semi lasciando intatti i gambi. Mescolare la carne di maiale con quella di vitello e condire con sale e pepe. Scaldare l'olio in una padella e soffriggervi la cipolla; aggiungere le mandorle, i pinoli e l'uvetta; mescolare continuamente finché la carne è cotta. Togliere il composto dal fuoco e

lasciar raffreddare. Riempire i peperoni con questo composto, chiuderli con gli stuzzicadenti e accomodarli su un piatto. Macinare le noci, aggiungervi lentamente il latte mescolando continuamente; incorporarvi quindi la panna e mescolare bene. Coprire i peperoni con questa salsa di noci; guarnire con i semi di melograno e il prezzemolo tritato.

Note

P.S 1 tazza corrisponde a circa 220 gr.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Mexico	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	