Pomì
O Così. O Pomì.

Enchiladas - Messico



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla: 1
- Formaggio grattugiato a piacere: 200 gr
- Olio EVO: q.b.
- Panna acida: 1 tazza
- Peperoncino rosso grande fresco: 1
- Petto di pollo: 500 gr
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale e pepe: q.b.
- Tortillas di mais: 10

Preparazione

1. Affettate il peperoncino eliminando i semi. Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo.
2. Tagliate a fette il petto di pollo e rosolatelo in padella per qualche minuto, poi mettetelo da parte.
3. Rosolate la cipolla e una volta dorata unite la panna acida (avendo cura di lasciarne da parte un po'), il pollo, il peperoncino, il prezzemolo tritato e una buona metà del formaggio grattugiato.
4. A parte cuocete per qualche minuto la ***passata di pomodoro bio Pomì*** con un filo di olio, sale e pepe.
5. Farcite le tortillas con il sugo di pollo, arrotolatele e adagiatele in una pirofila da forno ricoprendole con la salsa di pomodoro, qualche cucchiaio di panna acida e il restante formaggio grattugiato.
6. Cuocete in forno a 180° per 20 minuti e servitele tiepide.

Curiosità.
Le enchiladas sono un piatto tipico messicano diffuso in tutta l'America Latina, la cui ricetta pare risalga alla prima metà dell'800.
Questi rotolini di tortillas sono farciti con sugo di pomodoro, peperoncino, pollo, formaggio e panna acida.
Altre ricette prediligono carne di manzo o maiale o chili con fagioli rossi.
Quello che resta unico e inconfodibile è il suo sapore forte e deciso.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 500 gr

