



GASTRONOMIA DEL PERU

PATATE RIPIENE CON QUINOA, TONNO E SALSA SUDAMERICANA (per 6 persone)

Ingredienti :

Per l'impasto :

1 kg. di patate rosse
6 peperoncini gialli
2 limoni
1 cipolla
250 gr. di tonno
½ kilo di quinoa
maionese
olio extra vergine di oliva

Per la salsa sudamericana:

250 gr. di formaggio non stagionato
½ litro di latte
1 pacco di crackers
olio di oliva



Preparazione dell' impasto :

Portare ad ebollizione e togliere dal fuoco le patate quando diventino morbide. Togliere la buccia dalle patate bollite, schiacciare e tritare le patate con uno schiacciapatate. Fare raffreddare e aggiungere il peperoncino giallo, succo dei limoni, sale e pepe. Lavorare l' impasto finché non diventi morbido e liscio, versare 2 o 3 cucchiai di olio, appiattire il composto e porre al centro una porzione di ripieno di quinoa, tonno, maionese, sale e succo dei limoni, piegare i bordi e chiudere l' impasto.

Preparazione della salsa sudamericana:

Frullare insieme : il formaggio stagionato, i crackers, latte, peperoncino giallo, sale e pepe fino ad ottenere una crema omogenea non eccessivamente liquida.

Servire le patate guarnite con lattuga, olive nere, uovo sodo e la salsa sudamericana.