

GASTRONOMIA VENEZUELANA

HALLACAS

La ricetta per preparare le hallacas è divisa in tre parti:

- *Preparazione del ripieno*
- *Preparazione dell'impasto e delle foglie del platano*
- *Confezionamento e cottura*

Ingredienti per il ripieno:

- 1 kg di lonza di maiale : affettare finemente
- 2 kg di carne : affettare finemente
- 2 kg di petto di pollo cotto e tritato (senza ossa)
- ½ kg di pancetta o lardo finemente tritato
- 1 e ½ kg. di cipolle tagliate finemente a dadini
- ½ kg di porri tagliati finemente
- ¼ kg di scalogno tagliato finemente
- ½ tazza di capperi piccoli
- ¾ tazza di aglio sbucciato e tritato / oppure ½ tazza di spicchi d'aglio sbucciati e tritati q.b. olio con onoto / achiote
- 2 kg di pomodori
- 1 tazza di uvetta
- ¼ tazza di peperone dolce tritato
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 tazza di aceto di vino
- 2/3 tazza di farina di mais
- q.b. sale e pepe



Preparazione:

Verificare che le carni non abbiano eccessi di grasso e siano tagliate in piccoli cubetti . Cuocere le carni separatamente in acqua bollente, senza allentare completamente, mettere da parte o conservare i brodi.

In un tegame soffriggere cipolla e aglio nell'olio caldo, aggiungere i porri e lo scalogno e far cuocere per 5 minuti. Aggiungere la carne poi tutti gli altri ingredienti lasciando per ultimi i pomodori ed il vino. Aggiungere sale e pepe a piacere. A parte sciogliere la panela (surrogato della canna da zucchero) in acqua, aggregare per ultimo la farina di mais.

Verificare che non si asciughi lo stufato : eventualmente aggiungere del brodo.

Far cuocere, coperto, per 40 minuti o 1 ora.

Ingredienti per la decorazione:

- 1 kg di peperoni
- ½ kg di patate cotte a rondelle sottili
- ½ kg di petto di pollo senza osso tagliato a strisce
- ½ kg di anelli di cipolla
- 400 gr. di olive farcite
- 200 gr. di capperi e uvetta



Foglie di platano

Ingredienti per le foglie :

50 pezzi di foglie di platano cm. 30x30
50 pezzi di foglie di platano circa cm 20x20
50 strisce di foglie di platano circa cm.15x20
1 rotolo di filo da cucina

Ingredienti per l' impasto :

2 ½ pacchetti di farina di mais
3 tazze di brodo di carne/pollo vegetale
2 tazze di acqua salata
q.b. olio di semi di onoto / achiote



Preparazione:

L'impasto viene preparato versando la farina di mais in un recipiente o in un contenitore abbastanza grande in modo da poterlo lavorare agevolmente.

Aggiungere una parte dell'olio di onoto/ achiote già scolato precedentemente.

Aggiungere il sale e mescolare il tutto bene.

Aggiungere poco a poco 3 tazze di brodo e impastare ancora fino a ottenere una pastetta liscia.

Confezionamento e cottura :

Disporre tutte le guarnizioni a mano, Rimuovere le foglie e levare loro la vena.

Lavarle molto bene e asciugarle con un panno pulito.

Disporle sul piano di lavoro; distribuirvi sopra l'impasto e lo stufato.

Prendere una foglia di platano grande e cospargerla con un po' d'olio di onoto / achiote.

Mettere un po' d'impasto al centro della foglia e lavorarlo con le dita fino a ottenere una circonferenza simmetrica, quindi aggiungere lo stufato distribuito armoniosamente.

A questo punto si può decorare internamente con i pezzettini di pollo, olive o altri ingredienti a piacere.

Piegare la porzione più grande della foglia di platano, creare una tasca in modo da ottenere un fagottino chiuso: a questo scopo, piegare le estremità verso l'interno e avvolgere con le foglie più piccole per garantire la chiusura della Hallaca.

Legare con il filo da cucina, controllare e legare molto bene.

Quando si hanno molte hallacas pronte, mettele in una pentola con acqua bollente per un'ora, quindi toglierle e scolarle, farle raffreddare completamente e, se possibile, aspettare un giorno intero prima di mangiarle perché in questo modo si possono apprezzare meglio i sapori.

Per riscaldare le hallacas, basta metterle in acqua bollente per 20 minuti e poi scolarle.

