



GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

PAJUAGUÁ MASCADA

Pajaguá mascada è un piatto della cucina paraguaiana composto principalmente da carne e manioca che vengono lavorati insieme; dal composto che risulta si fanno varie crocchette a forma di hamburger che vengono fritte e consumate specialmente in occasione della festa di San Giovanni nel mese di giugno.

Si ritiene che il nome di "payaguagá mascada" derivi da una delle etnie che in Paraguay componevano il popolo guaraní ("payaguáes) in epoca pre-colombiana.

Ingredienti

- 350 g di carne di manzo di prima qualità cotta e macinata
- 1 kg di manioca (yuca)
- 1 spicchio d'aglio
- 4 cucchiaini di olio
- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 pizzico di cumino
- 1 cipollina tritata
- 2 cucchiaini di amido



Preparazione

Far bollire la carne (alternativamente lasciarla cruda). Sbucciare e far bollire in acqua salata la manioca : quando è tenera toglierla dal fuoco e farne una purea e mescolarla con la carne (bollita o cruda) insieme all'aglio tritato ed alla cipolla tritata e frita. Aggiungere sale, cumino e 2 cucchiaini di amido. Mescolare bene il tutto fino a quando si presenti in una massa omogenea.

Con le mani umide modellare il composto in tante crocchette (in forma di hamburger) ; friggerle in olio caldo se la carne è stata cotta, od in olio appena tiepido se la carne è cruda.

La ricetta originale prevedeva per la frittura l'impiego del **Grasso pellet** : termine usato nello spagnolo del Rio de la Plata per indicare il tessuto adiposo della carne di vacca (grasso) di buona qualità che circonda le interiora : preferibilmente il grasso attorno ai rognoni, messi a cuocere fino a fondersi e quindi di successiva possibile conservazione. Dalla cottura si tolgono i pezzi di carne rimasti che vengono chiamati "[chicharrones](#)" e che si utilizzano in varie ricette per fare il pane integrandoli alla pasta da forno (pane di "chicharrones", torte di "chicharrones", ecc.).

I contadini (campesinos) sono soliti aggiungere a questa preparazione la farina di mais.