

Enchiladas



- Difficoltà: **bassa**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **20 min**
- Dosi per: **6 persone**
- Costo: **basso**

Presentazione

Dal Messico arriva una ricetta saporita e sfiziosa: le enchiladas. Rotolini di tortillas farciti con pollo, sugo di pomodoro, formaggio, peperoncini e panna acida. Un mix di sapori decisi che conferiscono un gusto spiccato e inconfondibile a questa pietanza.

Le enchiladas sono un piatto tradizionale, le prime tracce di questa ricetta risalgono alla prima metà dell'800 e tutt'ora è una preparazione diffusa non solo in Messico ma in tutta l'America Latina. Esistono numerose versioni di enchiladas che differiscono nel ripieno e nella salsa: alcune prevedono ad esempio il manzo, il maiale o il tipico chili con fagioli rossi. Per quanto riguarda il formaggio, oggi è molto diffuso l'uso del cheddar oltre al tradizionale formaggio queso blanco.

Ingredienti per 12 enchiladas

[Passata di pomodoro](#) 800 g

[Peperoncino](#) verdi dolci 3
[Pollo](#) petto 700 gr
[Cheddar](#) 200 g
[Panna](#) acida 200 gr
[Peperoncino](#) rosso piccante 1
[Prezzemolo](#) 1 rametto
[Tortillas](#) di mais 12
[Sale](#) q.b.
[Pepe](#) q.b.
[Olio di oliva](#) q.b.

Preparazione



Per realizzare le enchiladas, iniziate grattugiando il cheddar (1), poi affettate sottilmente i peperoncini verdi (2), eliminate i semi del peperoncino rosso e affettate anche questo sottilmente (3).



Pelate e tagliate la cipolla (4) finemente e per ultimo tritate anche il prezzemolo (5). Dividete in due il petto (6)



tagliatelo in fettine nel senso della lunghezza (7), e rosolatele in padella con un filo di olio di oliva per qualche minuto (8-9) , dovranno dorarsi leggermente in superficie,



una volta cotti, toglieteli dalla padella e tagliateli a dadini (10) e teneteli da parte, nella stessa padella rosolate la cipolla (11) per 5 minuti poi unite il peperoncino verde (12)



e quello rosso (13) e 500 gr di passata di pomodoro (14), salate, pepate e cuocete per 15 minuti a fuoco dolce. Incorporate 130 gr di panna acida (15),



mescolate con un cucchiaio e poi unite i dadini di pollo (16), il prezzemolo tritato (17) e il cheddar grattugiato avendo cura di tenerne da parte un paio di cucchiari che serviranno per guarnire (18).



In un pentolino cuocete per 7-8 minuti i restanti 300 gr di passata di pomodoro con un filo di olio, salate e spegnete il fuoco (19). Oliate una pirofila rettangolare (20), farcite le tortillas con il sugo di pollo (21),



arrotolate le tortillas (22) e adagiatele nella pirofila (23) con la parte ripiegata posta sul fondo. Ricoprite la superficie con la salsa di pomodoro (24),



qualche cucchiaino di panna acida (25) e il cheddar grattugiato (26). Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 20 minuti o in forno ventilato a 160° per 10 -15 minuti. A cottura ultimata sfornate le enchiladas (27) e lasciatele intiepidire prima di servirle