

Enchiladas

Ingredienti per 12 enchiladas

Tortillas di mais 12 - Petto di pollo 700 g - Passata di pomodoro 800 g
Peperoncino verde dolce 3 - Peperoncino fresco 1 - Cheddar 200 g
Panna acida 200 g - Prezzemolo 1 rametto - Sale fino q.b.
Pepe nero q.b. Olio extravergine d'oliva q.b.

Ingredienti per 4 enchiladas

Tortillas di mais 4 - Petto di pollo 175g - Passata di pomodoro 200 g
Peperoncino verde dolce 1 - Peperoncino fresco q.b. - Cheddar 50 g
Panna acida 50 g - Prezzemolo q.b. - Sale fino q.b.
Pepe nero q.b. Olio extravergine d'oliva q.b.

Peperoni: si possono utilizzare i friggitelli (1 per enchilada) oppure falde di peperone rosso e giallo spellate

Istruzioni:

Per realizzare le enchiladas, iniziate:

- (1) grattugiando il cheddar poi affettate sottilmente i peperoncini verdi
- (2) eliminate i semi del peperoncino rosso e affettate anche questo sottilmente
- (3) pelate e tagliate la cipolla finemente
- (4) 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) dovranno dorarsi leggermente in superficie

- (9) una volta cotte, toglietele dalla padella e tagliatele a dadini
- (10) tenetele da parte, nella stessa padella rosolate la cipolla per 5 minuti
- (11) 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) e il prezzemolo tritato
- (17) e il cheddar grattugiato avendo cura di tenerne da parte un paio di cucchiari per guarnire
- (18) in un pentolino cuocete per 7-8' 300 gr di passata di pomodoro con poco di olio, salate
- (19) oliate una pirofila rettangolare
- (20) farcite le tortillas con il sugo di pollo
- (21) arrotolate le tortillas
- (22) adagiatele nella pirofila con la parte ripiegata posta sul fondo
- (23) ricoprite la superficie con la salsa di pomodoro
- (24) e qualche cucchiaio 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'
- (27) a cottura ultimata sfornate le enchiladas e lasciatele intiepidire prima di servirle