

MOLE POBLANO

Negli anni '90 la curiosità verso la cucina mondiale si afferma in Italia, anche grazie ai libri. E' il caso del best seller: "Come l'acqua per il cioccolato" di Laura Esquivel, di cui Il mole poblano, è una delle ricette più antiche.



INGREDIENTI:

- 1 piccolo tacchino (1,2kg)
- 8 peperoncini
- 1 cipolla piccola
- 1 cucchiaio di sesamo
- 1 cucchiaio di mandorle
- 1 cucchiaio di arachidi
- 5 spicchi di aglio
- 50 g cioccolato fondente Emilia
- 1 cucchiaio di zucchero
- 30 g pane raffermo
- q.b. olio di mais
- q.b. anice
- q.b. chiodi di garofano
- q.b. cannella
- q.b. riso bianco lessato per accompagnare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
135 min



Porzioni
6/8

- 1 Lessare il riso e in un'altra pentola il tacchino, conservandone poi il brodo. In una casseruola soffriggere aglio e cipolla tritata finemente in un poco di olio, quindi unire il pane raffermo sminuzzato, le spezie pestate al mortaio o macinate, i peperoncini tostati e sminuzzati, il sesamo, le mandorle e le arachidi tostate e ridotte in pasta e infine il cioccolato sminuzzato.

CONSIGLIO

Per un piatto completo accompagnare con del riso bianco lesso.

- 2 Bagnare con un bicchiere di brodo di cottura del tacchino. Aggiustare di sale, coprire e cuocere per circa 1 ora. Spegnerne e frullare per renderla omogenea.



3 Condire la polpa di tacchino disossata con la salsa e servire.