



# That's Amore!



## BURRITO WRAPS

**Buono a sapersi:** ho tagliato il peperone a lamelle e non tritato. Potete sostituire il cheddar con l'emmental o un formaggio simile. Ho fatto le tortillas in casa ma ho avuto qualche difficoltà nello stendere la pasta, di conseguenza erano un pò troppo spesse e non molto tenere. Non sono riuscite ad arrotolarle, le ho quindi piegate a metà.



Ingredienti per 4 persone: 4 tortillas acquistate o fatte in casa (ricetta di seguito), 200gr di macinato di manzo, 1/2 peperone rosso, 1/2 cipolla rossa, 4 grandi foglie di lattuga, 4 cucchiaini di panna, 30gr di cheddar grattugiato, 120gr di fagioli rossi sgocciolati, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 pizzico di cacao amaro (io non l'ho messo), 1 spicchio d'aglio, qualche goccia di Tabasco, 2 avocado piccoli (o uno grande) belli maturi, il succo di un limone, qualche foglia di coriandolo, sale e pepe.

Lavate e asciugate la lattuga. Sbucciate e tritate l'aglio, la cipolla e il peperone. Fateli soffriggere in una padella a fuoco vivo con la carne per 5-10 minuti. Aggiungete il concentrato di pomodoro, i fagioli rossi, il cacao, il Tabasco e un pizzico di sale. Fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.



Sbucciate gli avocado ed eliminate il nocciolo centrale, poi frullate la polpa con il coriandolo, il succo di limone, sale e pepe. Spalmate la crema di avocado sulle tortillas, poi coprite con le foglie di lattuga. Suddividete la carne con i fagioli, aggiungete un cucchiaino di panna su ogni wrap e una spolverata di cheddar. Chiudeteli (come indicato sulla foto in basso) e servite subito.

### **Tortillas messicane**

Ingredienti per 6/8 tortillas: 15cl di latte tiepido, 250gr di farina, 2 cucchiaini di lievito, 2 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaio di olio di semi di girasole, 1/4 cucchiaino di sale.

In una ciotola, mescolate la farina, il lievito, lo zucchero e il sale. Versate poi nel centro il latte tiepido e l'olio. Mescolate, poi lavorate l'impasto per 2/3 minuti. Potete usare anche un robot o la macchina del pane. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

Suddividete l'impasto in 6/8 parti (in base alla dimensione della padella). Giratele tra le mani per formare delle palline, lasciatele riposare ancora per 10 minuti.

Stendete ogni pallina in un cerchio di circa 20 centimetri, infarinando il piano di lavoro per evitare che si attacchi. Scaldate la padella e cuocete ogni tortilla per circa 45 secondi da ogni lato: devono essere abbastanza morbide per arrotolarle facilmente.



Foto estratta dal libro "Wraps" Edizioni Solar.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.