

Tortillas di mais alla messicana



Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio piccolo: 1 spicchio
- Carne tritata di vitello: 500 gr
- Carota media tagliata a pezzetti: 1
- Cipolla dorata: 1
- Formaggio tipo fontina in un unico pezzo: q.b.
- Mais dolce in scatola: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr
- Pepe o peperoncino: a piacere
- Piselli in scatola: 4 cucchiari
- Prezzemolo: 1 ciuffo
- Sale o dado granulare: q.b.
- Tortillas medie di mais: 6

For this recipe we used:

Passata Classica 50 gr



Preparazione

Mettere nel boccale il prezzemolo, l'aglio, i pezzetti di carota e la cipolla, tritare 8 Sec.Vel.6, aggiungere l'olio e rosolare 5 Min.100° Vel.1.

Aggiungere il trito di carne al soffritto, salare, pepare a piacere e cuocere per 10 Min.100° Vel.1.

A questo punto, aggiungere il mais e i piselli sgocciolati dal proprio liquido di conservazione e cuociamo 5 Min.100°Vel.1.

Aggiungere anche la **Passata Classica Pomì** e cuocere 10 Min.100°Vel.1. Assaggiamo e, se necessario, aggiustiamo di sale, deve risultare un condimento ben saporito; se aggiungiamo il sale, cuociamo altri 5 Min.100° vel.1.

Finito di cuocere il condimento per le tortillas, prendere il pezzo di formaggio e con l'aiuto di una grattugia a lame medie tagliarlo a scaglette e metterlo da parte in un piatto.

Mettere sul fuoco una padella antiaderente e riscaldare le tortillas un minuto per lato a fuoco medio-basso, mettere al centro della tortillas una parte del condimento di carne, cospargere generosamente con le scaglie di formaggio, chiudere la tortillas prima da un lato e poi da un altro e tenerla chiusa con l'aiuto di una paletta, tenere la tortillas ancora pochi minuti in padella, toglierla e servirla subito.

Procedere in questo modo fino alla fine di tutte le tortillas.

Per questa ricetta, possiamo utilizzare delle normali piadine anche se il risultato non è lo stesso, in quanto la tortillas di mais è più leggera e croccante, inoltre, se lo gradiamo, sostituiamo i piselli con i fagioli in scatola.

Possiamo anche sostituire la fontina con un altro formaggio a pasta filata di nostro gradimento.