

Tortillas di mais alla messicana



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata Rustica 700g 50 gr
- **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

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 di pomodoro Pomi 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.

- *Valentina D'Urso*