

ANTIPASTI E SNACK

Burritos tex mex

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Burritos tex mex: una ricetta perfetta per una cena sfiziosa tra amici. La proposta che vi lasciamo è davvero semplice, infatti con pochi passaggi e un po' di pazienza riuscirete a portare a tavola un qualcosa di decisamente saporito. Se amate le ricette internazionali questa è proprio ciò che fa per voi. La delicata sfoglia esterna raccoglie un ripieno gustoso fatto di carne macinata, fagioli e peperoni verdi, rende il tutto davvero eccezionale. In questo caso abbiamo scelto una tortillas ma voi potrete utilizzare una semplice piadina o perché no, un panino croccante. Si tratta di una ricetta sfiziosa originaria del Messico, e lì in quelle zone è uno dei piatti tipici che però può subire numerose varianti. Che ne dite di farlo stasera a cena? Provatelo e

fateci sapere se vi è piaciuto! E se amate le ricette internazionali che possono essere abbinate benissimo a questa pietanza, vi lasciamo anche un'altra idea: [tortilla](#) mexicana!

INGREDIENTI

MACINATO DI VITELLO 600 gr
CIPOLLE 2
PEPERONI FRIGGITELLI 5
SALE
ORIGANO SECCO abbondante - 1 pizzico
CUMINO abbondante - 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI

TORTILLAS 4
FAGIOLI ROSSI 250 gr
CHEDDAR 100 gr
RISO cotto ad assorbimento - 200
PEPERONCINI JALAPENO 4
SALSA JALAPENO facoltativa -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i burritos tex mex: versate in una casserula poco olio e lasciate scaldare. Aggiungete nella casseruola la carne macinata (utilizzate della carne macinata piuttosto grassa, benissimo il classico macinato per fare il ragù) e fate rosolare.



2 In modo abbastanza grossolano affettate la cipolla e iniziate a preparare anche i peperoni,

eliminate, da prima i semi e i filamenti interni e poi tagliateli a fettine.





- 3** Quando la carne incomincia a sfrigorare aggiungete la cipolla alla carne, finite di tagliare i peperoni e aggiungeteli nella casseruola insieme alla carne e alla cipolla, mescolate.





4 Insaporite con il sale, origano e cumino. Lasciate cuocere a fiamma medio bassa per 15-20 minuti senza aggiungere liquidi , ma solo mescolando di tanto in tanto.





- 5** Mentre il nostro condimento si stà cuocendo, scaldate un'altra padella, metteteci dentro la tortillas e lasciate riscaldare 1 minuto per lato.

A questo punto la tortillas é pronta per essere farcita.



- 6** Togliete la tortillas dal fuoco, poggiatela sul piano di lavoro e iniziate a farcirla.

Mettete al centro della tortillas, lasciando un bel pò di spazio vuoto al bordo; da prima una porzione di riso che avrete cotto in precedenza, i fagioli rossi, la carne e il cheddar grattugiato



7 A vostro piacere, se gradite il piccante, potete scegliere di aggiungere 1 jalapeno

affettato, e a vostro gusto anche la salsa jalapeno.



8 A questo punto con tanta pazienza, chiudete la tortillas, creando da prima il fondo e poi unendo i lati laterali.





9 Incartate il fondo con della carta stagnola e servite.





CONSIGLIO

Posso utilizzare anche i fagioli bianchi?

In realtà sì, anche se questi neri sono proprio quelli specifici.

Quanto tempo prima posso realizzare il ripieno?

Anche qualche ora prima, non c'è problema poi si riscalda.

Posso utilizzare anche i comuni peperoni?

Sì andranno benissimo!