

TORTE SALATE

Tacos de queso

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 cipolla media tritata
- olio extravergine d'oliva
- 450 gr di pomodori pelati
- 120 gr di peperoncino verde privato dei semi e tritato
- 1 cucchiaino di origano secco pestato
- 12 tortillas
- 250 gr di formaggio tipo caciotta
- 1 tazza di panna acida.

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere la cipolla in 2 cucchiai d'olio fino a farla intenerire. Unire i pomodori pelati, i peperoncini e l'origano. Cuocere lentamente per 20 minuti fino a che il sugo si addensa. In un padellino profondo immergere ogni tortilla in 2 cucchiai d'olio bollente per 10 secondi. Asciugare in carta assorbente.
Tagliare il formaggio in 12 strisce. Mettere una striscia di formaggio e 2 cucchiai di salsa al

centro di ogni tortilla, chiudere bene i bordi.

Sistemare su un piano di cottura, coprire con carta d'alluminio.

Cuocere in forno a 180° per 7-10 minuti. Scoprire e cuocere ancora 3-4 minuti.

Riaprite le tortillas, aggiungere la panna acida e arrotolare.