

ANTIPASTI E SNACK

# Tortillas

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Colombia*

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



## INGREDIENTI

- 1 tazza di farina di grano bianco precotta
- 1 tazza d'acqua
- 1 cucchiaino di burro
- sale

## PREPARAZIONE

**1** Portare l'acqua ad ebollizione e aggiungere la farina di grano, mescolando bene.

Aggiungere il burro ed il sale a piacere.

Dare forma di tortillas piatte (circa 3mm di spessore) e arrostarle sul fuoco. Servire calde con burro e formaggio bianco fresco.

Si possono anche mangiare con un preparato di tonno, pollo, prosciutto e formaggio, pomodori saltati e cipolle, carne