

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Tortillas di grano fresco

LUOGO: Sud America / Colombia

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



## INGREDIENTI

Grano in pannocchia

## PREPARAZIONE

- 1 Rimuovere il grano dalla pannocchia e macinarlo. Impastarlo fino a che si forma una palla. Con le mani formare diversi cerchi, tortillas piatte (3-6mm di spessore) e arrostarle sul fuoco. Servire calde con burro, sale e formaggio bianco.