

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tortillas

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **tortillas di mais** sono un piatto molto conosciuto della cucina messicana popolare, al giorno d'oggi, anche in Italia sono molto apprezzate. Ormai le **tortillas di mais** si trovano in vendita ovunque, già pronte, solo da scaldare, ma se ti piacciono le ricette stile **tex mex** devi imparare a fartele in casa, ne gioverà il portafogli ma sicuramente avrai più **soddisfazione** quando intratterrai parenti e amici ai tuoi eventi a tema.

Le **tortillas di mais** sono simili ad una **piadina molto sottile**, non lievitata e realizzate con **farina di mais fioretto** (meglio la fioretto della bramata perché più fine e quindi le tortillas risulteranno più salde in

cottura) **acqua, olio e un pizzico di sale.**

Seguendo la nostra ricetta otterrai **8 tortillas di medie dimensioni** che potrai riempire con carne, verdura, formaggi o con tutto ciò che più ti piace.

Prova anche la versione delle [tortillas con farina](#).

INGREDIENTI

FARINA DI MAIS FIORETTO 200 gr

ACQUA 150 gr

OLIO DI SEMI DI MAIS 1

SALE FINO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** In una caraffa o in un bicchiere capiente, metti l'acqua naturale, aggiungi il sale e mescola fino a che non si sarà sciolto.
- 2** In una ciotola versa tutta la farina fioretto, se vedi che ci sono dei grumi disfali con una forchetta, fai una conca al centro della farina e versaci l'acqua salata.
- 3** Aggiungi anche l'olio e mescola con le mani fino a che non avrai amalgamato tutti gli ingredienti in un unico impasto. Copri la ciotola con della pellicola da cucina e lascia riposare 15 minuti.
- 4** Trascorso il tempo di riposo, dividi l'impasto in 8 pezzi (o 6 decidi tu al momento). Da ogni pezzo ricava una pallina di impasto.
- 5** Forma le tortillas mettendole nell'apposita [pressa](#) oppure, se non possiedi la pressa, metti ogni pallina tra due fogli di carta forno e stendile con il mattarello, in questo modo non verranno perfette, quindi ti suggerisco di ritagliarne i bordi usando un piatto da frutta. La pasta in eccesso riuniscila insieme e forma un'altra tortilla.
- 6** Prendi una padella antiaderente, o una padella per crêpe, e scaldala senza ungerla, quando sarà calda cuoci una tortilla alla volta, circa 2 o 3 minuti per lato.

Man mano che finisci, metti le tortillas in un canovaccio pulito affinché stiano al caldo fino

al momento di riempirle.