

SECONDI PIATTI

## Tortitas de Carne

LUOGO: [Centro America / Nicaragua](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

- ½ kg di carne macinata
- 2 carote
- 1 patata
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- 1 tazza di farina o 3 tazze di pangrattato
- 1 uovo

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere la carne macinata in una grande scodella. Tritare finemente la patata, le carote, il peperone rosso, la cipolla e l'aglio. Aggiungere il tutto alla carne macinata e miscelare bene. Con un cucchiaino prendere un po' dell'impasto e formare delle polpette. Metterle in una casseruola con dell'olio caldo e friggere fino a che diventino marroni su entrambi i lati. Servire con riso e una buona salsa.