

ANTIPASTI E SNACK

Burrito con uova alla tex-mex Burritos con huevos

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se vi è capitato di fare un viaggio in Sud America, se magari avete sempre sognato di farlo ma non avete avuto mai la possibilità, magari avrete sentito parlare di burritos con huevos, un grande e buonissimo street food molto gustoso che verrà apprezzato di certo da chi ama i panini e similari. Una ricetta non complicata ma ricca di gusto e sapore perfetta per chi vuole mangiare in maniera stuzzicante. Le cipolle, i peperoncini verdi e le uova creano un mix di sapori davvero eccellente! Ecco la ricetta per farli buonissimi e se amate le ricette di questo tipo, ve ne proponiamo anche un'altra: ecco la versione [tex mex](#) anche questa una ricetta

facilissima dal gran sapore che di certo vi conquisterà in positivo!

INGREDIENTI

CIPOLLA 1

POMODORO A PEZZETTI 1

PEPERONI FRIGGITELLI 6

UOVA 8

ORIGANO 1 pizzico

CUMINO 1 cucchiaino da tè

SALE

TORTILLAS 4

FAGIOLI ROSSI 250 gr

CHEDDAR 100 gr

RISO cotto ad assorbimento - 200 gr

PEPERONCINI JALAPENO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i burritos con huevos: prima di tutto aggiungete un pò d'olio in una padella e lasciate prendere calore.





- 2** Fate un trito con la cipolla, aggiungetela nella padella con l'olio e lasciate stufare, mantenendo il fuoco basso.





- 3** Nel frattempo pulite i peperoni eliminando i filamenti e i semi interni. Tagliateli grossolanamente e aggiungeteli nella padella assieme alla cipolla.





- 4 Affettate il pomodoro, tagliatelo a cubetti e trasferitelo nella padella con la cipolla e i peperoni.



- 5 Mescolate, salate leggermente e insaporite con il cumino e l'origano, lasciate cuocere.



6 Mentre le verdure si stanno insaporendo, aprite le uova in una ciotola, sbattetele e

versatele nella padella.



- 7 Mescolate affinché le uova diventino strappazzate, ma rimangano morbide. Spegnete il fuoco.



- 8 Ponete sul fuoco un'altra padella, adagiatevi sopra la tortillas e lasciatela scaldare da entrambi i lati.



- 9 Quando la tortillas è ben calda, toglitela dal fuoco e trasferitela sul piano di lavoro per la farcitura. Mettete al centro di ogni tortillas il riso cotto in precedenza, i fagioli lessati, il condimento di verdura e uova strapazzate appena preparato e il cheddar grattugiato.

Aggiungete a piacere dei peperocini jalapeno.





10 Con calma e facendo attenzione a non scottarvi, chiudete la tortillas sollevando da prima il fondo e poi unendo i due lati laterali.

Sigillate con l'aiuto della carta stagnola e servite.



