

ANTIPASTI E SNACK

Burritos tex mex

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



Burritos tex mex: una ricetta perfetta per una cena sfiziosa tra amici. La proposta che vi lasciamo è davvero semplice, infatti con pochi passaggi e un po' di pazienza riuscirete a portare a tavola un qualcosa di decisamente saporito. Se amate le ricette internazionali questa è proprio ciò che fa per voi. La delicata sfoglia esterna raccoglie un ripieno gustoso fatto di carne macinata, fagioli e peperoni verdi, rende il tutto davvero eccezionale. In questo caso abbiamo scelto una tortillas ma voi potrete utilizzare una semplice piadina o perché no, un panino croccante. Si tratta di una ricetta sfiziosa originaria del Messico, e lì in quelle zone è uno dei piatti tipici che però può subire numerose varianti.

Che ne dite di farlo stasera a cena? Provatelo e fateci sapere se vi è piaciuto! E se amate le ricette internazionali che possono essere abbinate benissimo a questa pietanza, vi lasciamo anche un'altra idea: [tortilla](#) mexicana!

INGREDIENTI

MACINATO DI VITELLO 600 gr
CIPOLLE 2
PEPERONI FRIGGITELLI 5
SALE
ORIGANO SECCO abbondante - 1 pizzico
CUMINO abbondante - 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI

TORTILLAS 4
FAGIOLI ROSSI 250 gr
CHEDDAR 100 gr
RISO cotto ad assorbimento - 200
PEPERONCINI JALAPENO 4
SALSA JALAPENO facoltativa -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i burritos tex mex: versate in una casserula poco olio e lasciate scaldare. Aggiungete nella casseruola la carne macinata (utilizzate della carne macinata piuttosto grassa, benissimo il classico macinato per fare il ragù) e fate rosolare.



2 In modo abbastanza grossolano affettate la cipolla e iniziate a preparare anche i peperoni,

eliminate, da prima i semi e i filamenti interni e poi tagliateli a fettine.





- 3** Quando la carne incomincia a sfriggere aggiungete la cipolla alla carne, finite di tagliare i peperoni e aggiungeteli nella casseruola insieme alla carne e alla cipolla, mescolate.





4 Insaporite con il sale, origano e cumino. Lasciate cuocere a fiamma medio bassa per 15-20 minuti senza aggiungere liquidi , ma solo mescolando di tanto in tanto.





- 5** Mentre il nostro condimento si stà cuocendo, scaldate un'altra padella, metteteci dentro la tortillas e lasciate riscaldare 1 minuto per lato.

A questo punto la tortillas é pronta per essere farcita.



- 6** Togliete la tortillas dal fuoco, poggiatela sul piano di lavoro e iniziate a farcirla.

Mettete al centro della tortillas, lasciando un bel pò di spazio vuoto al bordo; da prima una porzione di riso che avrete cotto in precedenza, i fagioli rossi, la carne e il cheddar grattugiato



7 A vostro piacere, se gradite il piccante, potete scegliere di aggiungere 1 jalapeno

affettato, e a vostro gusto anche la salsa jalapeno.



8 A questo punto con tanta pazienza, chiudete la tortillas, creando da prima il fondo e poi unendo i lati laterali.





9 Incartate il fondo con della carta stagnola e servite.





CONSIGLIO