ANTIPASTI E SNACK

Tortillas di farina con fagioli rossi

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO DELL'IMPASTO*

Le **tortillas di farina** sono una delle tante varianti delle deliziose tortillas di mais di origini messicane.

La **ricetta delle tortillas** a base di farina di frumento, come la nostra piadina, è particolarmente diffusa nel nord del Messico, dove il mais non è abbondante come nel resto del paese, la semplicità di esecuzione di questo tipo di tortillas le ha rese famose anche oltre i confini messicani.

Perfette per preparare **tacos, quesadillas e burritos** , noi oggi ti proponiamo le tortillas di farina con una ricca farcia di fagioli rossi super gustosi per una

cena last minute o una pausa pranzo diversa dal solito. Seguendo la nostra **video ricetta e i passo passo fotografici** riuscirai anche tu ad ottenere delle tortillas di farina perfette!

Ecco alcune idee di ricette con tortillas che potrebbero piacerti:

Tortillas con controfiletto e guacamole
Tortillas con salsiccia robiola e insalata
Tortillas salvadoregne

Cosa serve per l'impasto delle tortillas di farina

FARINA 00 250 gr

ACQUA 130 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml

SALE 3 gr

Cosa serve per il ripieno di fagioli rossi

FAGIOLI ROSSI già lessati - 450 gr

PASSATA DI POMODORO 300 ml

PANCETTA AFFUMICATA (BACON) 150 gr

PEPERONE VERDE 1

CIPOLLA 1

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPERONCINO 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Preparazione

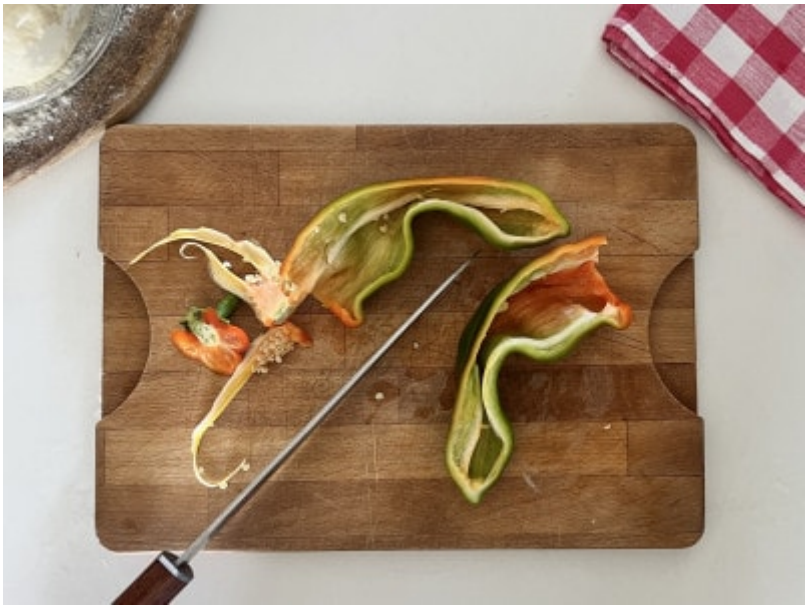
1. Per prima cosa prepara l'impasto delle tortillas, procedi in questo modo: versate l'acqua, l'olio e un pizzico di sale in una ciotola e lavora con una frusta a mano. Aggiungi a poco a poco la farina continuando a lavorare.

2 Quando tutta la farina si è amalgamata, trasferisci l’impasto su un piano da lavoro infarinato e continua a lavorare con le mani fino a renderlo liscio ed elastico.

Coprite e lasciate riposare per una mezz'oretta.

3 Mentre l'impasto riposa, puoi occuparti della farcia.

Ripulisci il peperone dalla base, dai semi e dai filamenti e taglialo a listarelle.



4 Taglia a rondelle sottili la cipolla e la pancetta a cubetti.

5 Fai rosolare la cipolla e i peperoni in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale, dopo qualche minuto, unsci la pancetta.

6 Cuoci per qualche altro minuto a fiamma vivace e aggiungi i fagioli rossi, fai insaporire e unisci la passata di pomodoro

7 Condisci con un pizzico di peperoncino, copri, abbassa la fiamma e fai cuocere per almeno un quarto d'ora.

8 Nel frattempo prepara le tortillas: dividi l'impasto in 8 parti e stendile molto sottilmente cercando di formare dei dischi regolari.

9 Scalda bene una padella antiaderente e cuoci le tortillas 3-4 minuti per lato: in cottura tenderanno a gonfiarsi, ma si appiattiranno dopo pochi minuti.

Sistema man mano le tortillas in un canovaccio per mantenerle morbide.

Quando i fagioli sono pronti spegni la fiamma e completa con una manciata di prezzemolo tritato.

Farcisci le tortillas con i fagioli rossi e buon appetito!

Conservazione

Una volta cotte puoi impilare le tortillas e tenerle coperte con pellicola trasparente a temperatura ambiente o in frigorifero per un paio di giorni.

Puoi anche congelare le tortillas cotte: mettile in una busta con chiusura ermetica e falle scongelare a temperatura ambiente un'oretta prima dell'utilizzo.