

ANTIPASTI E SNACK

Tortillas Arepas

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 tazza di farina di grano bianco precotta
1 tazza d'acqua
1 cucchiaino di burro
sale

PREPARAZIONE

- 1 Portare l'acqua ad ebollizione e aggiungere la farina di grano, mescolando bene. Aggiungere il burro ed il sale a piacere. Dare forma di tortillas piatte (circa 3mm di spessore) e arrostarle sul fuoco. Servire calde con burro e formaggio bianco fresco. Si possono anche mangiare con un preparato di tonno, pollo, prosciutto e formaggio, pomodori saltati e cipolle, carne