



Tortillas con chili di carne e pomodori

14 Gennaio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
570K

NOTE

INGREDIENTI

4 Tortillas

PER IL RIPIENO

200 g di Carne di manzo

200 g di Carne di maiale

240 g di Fagioli rossi cotti

2 Pomodori rossi

1 Cipolla bianca

240 g di Mais

Prezzemolo fresco

Peperoncino in polvere

Chili in polvere

Semi di coriandolo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Tagliate a straccetti la carne di manzo e quella di maiale. Sbucciate e tritate grossolanamente la cipolla, ponetela in un tegame capiente e fatela soffriggere con un fondo di olio, a fuoco basso per 3-4 minuti.
- Quando inizierà a imbiondire, alzate un po' la fiamma e unite i due tipi di carne; fatela rosolare bene per un paio di minuti, girandola con un mestolo, poi regolate di sale e insaporite con un pizzico di peperoncino e chili, e un po' di coriandolo tritato.
- Versate nel tegame i fagioli sgocciolati dal liquido di conserva e continuate la cottura per circa 10 minuti, aggiungendo dell'acqua calda quando è necessario.
- Unite il mais, regolate di sale e lasciate cuocere per altri 4-5 minuti: alla fine il composto non dovrà essere liquido, ma piuttosto sodo.
- Nel frattempo tagliate i pomodori a pezzettini. Aggiungeteli al chili e fate insaporire per 3-4 minuti, regolando di sale a fine cottura.
- Scaldate le tortillas in forno già caldo a 180°C per qualche minuto. Sfornatele, distribuitevi sopra il chili e servitele subito, guarnendo con foglie di prezzemolo tagliuzzate grossolanamente.

Carla Marchetti