

Party

Burrito con cuori di riccìa



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
25 min.	4	Bassa



Ingredienti

- 4 Tortillas di farina di grano/ 4 Piadine
- 400 gr di carne di Manzo
- 1 Peperone rosso
- 1 Cipolla bianca
- 3 Pomodori
- 1 confezione di Cuori di Riccia Naturizia
- Panna acida q.b.
- Olio extra vergine d'Oлива q.b.
- Misto spezie messicane



Preparazione

Per realizzare la nostra versione del burrito con carne iniziate a tagliare la **carne di vitello** a piccoli pezzetti con un coltello affilato e fateli rosolare in una capiente padella antiaderente con dell'olio extra vergine di oliva e il mix di **spezie messicane**. In alternativa, potrete utilizzare sale, pepe e peperoncino rosso ovviamente!

A cottura uniforme, togliete dal fuoco e tenetela al caldo in un piatto.

Nello stesso fondo di cottura fate appassire la **cipolla** affettata finemente e, quando sarà diventata trasparente, aggiungete il peperone rosso tagliato a cubetti. Una volta tenero, toglietelo dal fuoco e lasciate intiepidire.

In un'altra padella antiaderente scaldate le **tortillas** un minuto per lato.

A questo punto la tortillas é pronta per essere farcita con un paio di cucchiari di **panna acida**, una porzione di carne, il pomodoro a fettine sottili e i [cuori di riccia](#).

Chiudete con cura i vostri burritos e servite ancora tiepidi con del riso bianco a parte o insieme alla nostra insalata mista saporita, guacamole e pomodori freschi a pezzetti.

Comunque vogliate proporli, l'importante è... mangiarli con le mani ☺☺
Provate la nostra ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!
