

ANTIPASTI

Tacos de queso

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cipolla tritata	1
Olio d'oliva extra-vergine	
Pomodori pelati	450 g
Peperoncino verde privato dei semi e tritato	120 g
Origano secco pestato	1 cucchiaino
Tortillas	12
Formaggio caciotta	250 g
Panna acida	1 tazza

Preparazione

- 1 Soffriggere la cipolla in 2 cucchiaini d'olio fino a farla intenerire. Unire i pomodori pelati, i peperoncini e l'origano. Cuocere lentamente per 20 minuti fino a che il sugo si addensa.
- 2 In un padellino profondo immergere ogni tortilla in 2 cucchiaini d'olio bollente per 10 secondi. Asciugare in carta assorbente. Tagliare il formaggio in 12 strisce.
- 3 Mettere una striscia di formaggio e 2 cucchiaini di salsa al centro di ogni tortilla, chiudere bene i bordi. Sistemare su un piano di cottura, coprire con carta d'alluminio.
- 4 Cuocere in forno a 180 gradi per 7-10 minuti. Scoprire e cuocere ancora 3-4 minuti. Riaprite le tortillas, aggiungere la panna acida e arrotolare.