



# **Le Tortillas In Due Versioni**

## ***Le Tortillas In Due Versioni***

La ricetta di oggi è in un certo senso legata ad un mio caro amico (Matteo), che indirettamente mi ha ispirata nel prepararla. Il tutto è iniziato mentre ero nel mio studietto a lavorare e, per caso, ho guardato la spilla accanto alla scrivania di Frida Kahlo, che mi aveva portato dal Messico.

All'improvviso, mi è venuta una voglia matta di cibo messicano e proprio quando stavo per andare in cucina a preparare qualcosa, mi invia un messaggio. È incredibile perché non lo sentivo da tempo, la mia energia mentale è davvero così forte?!? O lui ha poteri speciali? ☐

Insomma, in questo modo buffo ho deciso di preparare le tortillas: la base perfetta per fare tacos, burritos e vari

piatti messicani, che adoro in versione vegan! La ricetta tradizionale prevede l'utilizzo di una particolare farina bianca di mais (masa harina), ma è un ingrediente difficile da trovare in Italia, per questo vi fornisco due versioni: una che segue quella originale e una con farina di frumento.

## ***Ricette***

### ***Ingredienti per 6 tortillas con masa harina***

- 150 g di Masa Harina
- 180 ml circa di Acqua calda
- 1 pizzico di Sale
- 1 cucchiaio di Olio evo
- Farina extra per stendere le tortillas

### ***Procedimento***

1. In una ciotola mischiate la farina e il sale, poi versate anche l'olio.
2. A filo e gradualmente aggiungete l'acqua ed impastate con un cucchiaio o con le mani, fino ad ottenere una palla omogenea e non appiccicosa.
3. Coprite la ciotola con un panno e lasciate riposare per circa un'ora.
4. Formate sei palline e stendetele con un mattarello su una superficie ricoperta di farina, fino a formare dei cerchi sottili.
5. Cuocete in una padella antiaderente per circa un minuto per lato (dipende da quanto è calda la superficie).
6. Ripetete la procedura fino ad esaurire l'impasto.





## ***Ingredienti per 4 tortillas con farina di frumento***

- 150 g di Farina di Frumento
- 30 ml di Olio evo
- 60 ml circa di Acqua a temperatura ambiente
- 1 pizzico di Sale
- Farina extra per stendere le tortillas

## ***Procedimento***

1. In una ciotola mischiate la farina, il sale e l'olio.
2. Aggiungete l'acqua a filo ed iniziate ad impastare con un cucchiaino o con le mani, fino a formare una palla omogenea e non appiccicosa.
3. Coprite la ciotola con un panno e lasciate riposare per

almeno trenta minuti.

4. Dividetelo in quattro palline e stendete l'impasto con un mattarello, fino a formare dei cerchi di pasta sottile.
5. Cuocete in una padella antiaderente per circa un minuto per lato, fino ad esaurire l'impasto.

## **Consigli**

- Versate l'acqua con parsimonia, fino a quando l'impasto non avrà raggiunto la consistenza desiderata (anche se non l'avete utilizzata tutta); in caso contrario, ovvero se l'impasto è ancora troppo secco, aggiungete più acqua.
- Utilizzate le tortillas come base per la preparazione di tacos e burritos.



Instagram

Blog Inglese

WebSite