

Mixer Planet Logo

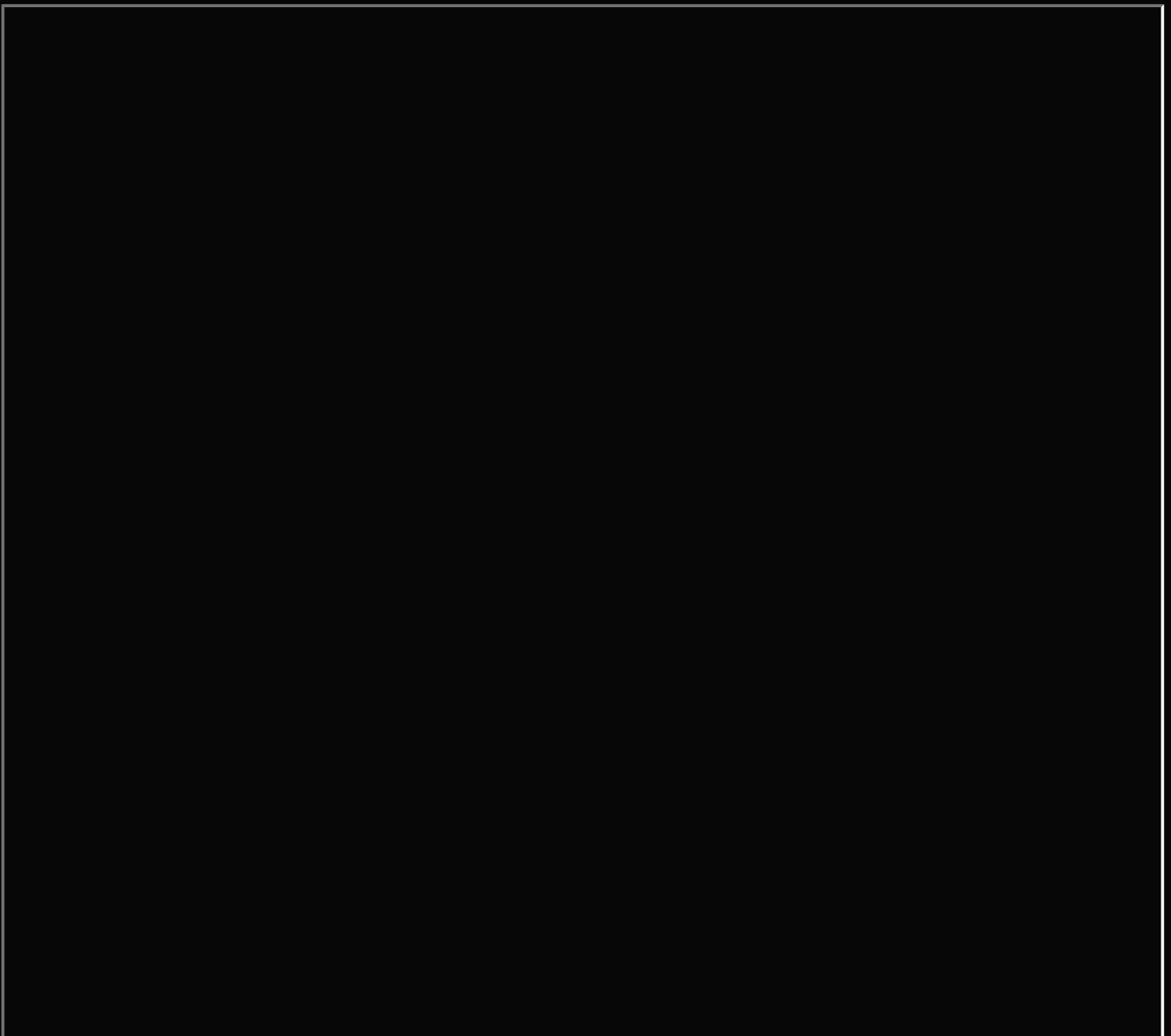
Facebook Logo LinkedIn Logo

Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: tortillas meravillas. VIDEO

borgnese-18-df928029

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



TORTILLAS MERAVILLAS

COSTO: medio

TEMPO: medio

DIFFICOLTÀ: media

Ingredienti per 4 persone:

4 Tortilla

100gr Fagioli dall'occhio già cotti

600gr Totano

1 Insalata pan di zucchero

1 Cipolla rossa

2 Lime

6 Jalapenos in salamoia

250gr Maionese neutra

1 Costa di sedano

1l Olio di semi di girasole

q.b. Farina 00 e farina di semola

q.b. Sale, pepe e olio EVO

Preparazione:

Pulire il totano e tagliarlo a pezzi irregolari. Tagliare a julienne fine la cipolla rossa e il pan di zucchero, metterli in una bowl e condirli con sale, pepe e olio. Condire i fagioli con sale, olio e il sedano tagliato a brunoise fina e aggiustare di sale. Togliere i semi dagli jalapenos e frullarli con i lime e con la metà della maionese. Setacciare il composto e unirlo al resto della maionese. Miscelare le due farine infarinare il totano e friggerlo. Scaldare leggermente la tortilla sulla padella, farcirla e mangiarla.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**