

**INGREDIENTI** 6 PORZIONI 21 MIN INTERMEDIO

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Macinato  
6 tortillas di farina piccole  
160 g di fagioli borlotti  
1 peperoncino jalapeño fresco  
1 cipolla rossa piccola  
1 mango maturo piccolo  
200 ml di pomodori a cubetti  
qualche foglia di coriandolo  
1 lime  
Sale

Desideri qualcosa per stupire i tuoi ospiti durante il brunch? Questi deliziosi tacos veggie faranno sicuramente il loro lavoro! Provali!

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Preparate le tortillas per i tacos**

Preriscaldare il forno a 180 °C. Inserire le tortillas nelle coppette per muffin e cuocerle per circa 5 minuti in forno finché non diventano dorate e croccanti. Tagliare la cipolla rossa a semianelli sottili e cospargerle generosamente con succo di lime.

**2. Preparate la salsa al mango**

Tagliare il mango a cubetti e mescolare con peperoncino jalapeño tritato finemente e coriandolo. Condisci con un po' di succo di lime.

**3. Preparate il Sensational Macinato**

Friggere il Sensational Macinato seguendo le istruzioni sulla confezione e condire con sale e pepe. Aggiungere i cubetti di pomodoro e i fagioli e scaldare per un po'.

**4. Farcite le tortillas, guarnite e gustate!**

Versare la miscela di macinato ancora calda nei tacos e guarnire con un po' di salsa, cipolla rossa e coriandolo.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**