

BURRITO VEGGIE CON SENSATIONAL MACINATO

INGREDIENTI

400 Grammi GARDEN GOURMET Sensational Macinato

1 cespo di lattuga romana o di insalata iceberg

4 tortillas grandi

150 g di riso a grani lunghi (fritto con un po' di passata di pomodoro, aglio e cipolla)

2 avocado maturi

4 pomodori

160 g di fagioli rossi

2 cucchiaini di passata di pomodoro

2 peperoni jalapeños verdi

2 rametti di coriandolo

40 g di formaggio

2 cucchiaini di panna acida

1 cucchiaio di crème fraîche

1 confezione di spezie messicane già pronte

3 spicchi d'aglio

1 cipolla

Succo di lime

1 cucchiaio d'olio

Sale e pepe

4 PORZIONI

40 MIN

INTERMEDIO

Il weekend è alle porte, stupisci i tuoi amici con un delizioso burrito veggie fatto in casa con il Sensational Macinato di Garden Gourmet e assapora la bontà!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno e cuocere il riso

Preriscaldare il forno a 180°C. Cuocere il riso secondo le indicazioni sulla confezione e riscaldare i fagioli.

2. Preparare le erbe e le verdure

Sbucciare e tritare finemente l'aglio. Aggiungere le erbe aromatiche, tagliare il peperone jalapeño a fette e la lattuga a strisciole sottili.

3. Soffriggere il riso nella passata di pomodoro

Soffriggere l'aglio in un po' di olio per 1 minuto fino ad ammorbidirlo, aggiungere la passata di pomodoro e soffriggere per un po'. Aggiungere il riso cotto e far rosolare per qualche minuto fino a quando il riso non sarà dorato.

4. Soffriggere il Sensational Macinato

Soffriggere il Garden Gourmet Sensational Macinato in una padella e aggiungere il mix di spezie messicane.

5. Condire le tortillas con le salse

Scaldare le tortillas nel forno (o in una padella calda). Distribuire sulle tortillas la panna acida, lasciando 3 cm circa dal bordo. Aggiungere uno strato di guacamole e di salsa messicana.

6. Riempi il tuo Burrito con i condimenti

Stendete sopra un po' di lattuga, uno strato di riso, i fagioli e uno strato più spesso di Sensational Macinato. Lasciare 3 cm liberi sui lati. Infine, spargete sopra il coriandolo e lo jalapeño a fette.

7. Arrotolatela, tagliatela e buon appetito!

Ripiegare i lati e arrotolare le tortillas.

Arrotolatele nella carta e tagliate a metà il burrito. Servire con eventuali avanzi di guacamole e salsa messicana. Goditi il tuo speciale Burrito Veggie!

I CONSIGLI DELLO CHEF

Prepara il tuo guacamole fatto in casa

Schiacciare 2 avocado maturi e mescolare con un cucchiaio abbondante di crème fraîche, 1 pomodoro (polpa senza semi) tritato finemente, 1 spicchio d'aglio tritato finemente e condire con sale, pepe, succo di lime abbondante e coriandolo fresco tritato grossolanamente.

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

Prepara la tua salsa messicana

Tagliare 3 pomodori interi a cubetti.
Sbucciare e tritare finemente 1
cipolla e 1 spicchio d'aglio e tritare
grossolanamente un mazzetto di
coriandolo. Tagliare a metà un
peperone jalapeño rosso e uno
verde, togliere i semi e tritare
finemente la polpa. Amalgamare
tutti gli ingredienti e condire con
sale e succo di lime. Puoi anche
usare la salsa messicana già
pronta.

[Garden Gourmet Italy](#) > [Ricette](#) > [Burrito Vегgie con Sensational Macinato](#)