

Le ricette di Giuly - Burritos a Modo Mio

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi richiama il Messico.

INGREDIENTI:

– 1 confezione di tortillas piadina

x la salsa al pomodoro:

– 500 g di pomodorini ciliegino

– 1 cipolla rossa

– 1 cucchiaino di peperoncino tritato

– succo di limone q.b

– 1 pizzico di sale

– foglie di menta q.b

x il ripieno:

- 370 g di carne di manzo
- 1 cipolla
- 1 stecca di cannella
- 3 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 500 ml di brodo di carne
- olio q.b
- sale q.b

PROCEDIMENTO:

Iniziare con la salsa al pomodoro: lavare e tagliare a cubetti i pomodorini e metterli in una terrina. Tritare grossolanamente la cipolla rossa, lavare e tritare le foglie di menta e aggiungere il tutto ai pomodori.

Versare il peperoncino tritato, salare, aggiungere il succo di limone e mescolate bene fino a che gli ingredienti saranno amalgamati.

Coprire la terrina con una pellicola e lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Tagliare il manzo a cubetti. In una pentola capiente rosolare la cipolla con l'olio per qualche minuto.

Aggiungere la carne, il bastoncino di cannella, i chiodi di garofano, l'alloro e il brodo di carne precedentemente scaldato a parte. Portare ad ebollizione, abbassare la fiamma e far sobbollire per 50 minuti circa finché la carne risulterà tenera e il liquido quasi del tutto assorbito.

Togliere le spezie dopodiché scolare e sminuzzare la carne con due forchette. Servirla avvolta nelle tortillas con salsa di pomodoro e insalata.

Buon Appetito!

© 2026 **CIVICO20NEWS** – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 28/03/2026

Salvato in PDF in data: 17/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-burritos-a-modo-mio/28/03/2026/>