

Burritos di carne

- 200 gr di straccetti di manzo (o carne macinata)
- 1 cipolla
- 1 grosso peperone
- 500 gr di pomodori ben maturi
- 1 cucchiaino da caffè colmo di sale aromatizzato
- 1 cucchiaino da caffè colmo di zucchero
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 scatola di fagioli (400 gr non sgocciolati)

Tagliamo la cipolla e il peperone a pezzi non troppo piccoli.

In una padella antiaderente leggermente unta, rosoliamo la carne macinata insieme alla cipolla e al peperone per 10-15 minuti, a fuoco vivace, fino a doratura. Nel frattempo, peliamo e tritiamo i pomodori con un coltello ben affilato.

Aggiungiamo i pomodori tritati nella padella, uniamo il sale e lo zucchero e seguiamo la cottura per circa 20-30 minuti, mescolando di tanto in tanto. Poco prima di terminare la cottura, aggiungiamo i fagioli precedentemente scolati e sciacquati sotto acqua corrente (250 g) e facciamo cuocere per qualche altro minuto.

Serviamo il tutto accompagnato da pane chapati fatto in casa.

I burritos sono una ricetta messicana?

I burritos sono un piatto tipico della cucina messicana, composto da una tortilla di mais o di farina che avvolge un ripieno di carne, legumi, riso, verdure e talvolta salse. Il burrito è uno dei cibi più popolari nella



cucina tex-mex e ha conquistato anche molte altre cucine del mondo grazie alla sua praticità e al suo sapore ricco.

La preparazione di un burrito prevede che la tortilla venga riscaldata e poi farcita con ingredienti vari, come carne macinata (spesso di manzo o pollo), fagioli, riso, formaggio, cipolla, lattuga, pomodoro, guacamole, salsa piccante e panna acida. Una volta farcito, il burrito viene arrotolato, chiudendo bene i bordi, per facilitare il consumo "a mano".

Esistono molte varianti regionali e personalizzazioni, ma in generale il burrito è un piatto versatile che può essere adattato ai gusti di chi lo prepara, con possibilità di aggiungere o modificare gli ingredienti in base alla disponibilità o alle preferenze.

