

# RICETTA 4

## Mini tortillas autunnali con carne Wagyu

### Ingredienti per 2 persone

Carne Wagyu (costata)	220g
Broccolo siciliano	250g
Zucca	250g
Cipolla rossa di tropea	1
Salsa di soia	q.b.
Aceto di mele	q.b.
Farina manitoba	180g
Farina di mais	50g
Farina di polenta taragna	2 cucchiari
Sale	q.b.
Acqua	130ml
Olio di mais	25g
Maionese	q.b.
Aneto secco	q.b.
Pepe nero	q.b.
Olio evo	q.b.
Rametto di rosmarino	1
Foglie di salvia	3



IDEE PER L'HAPPY HOUR

### Preparazione



- 1 Pulire la zucca eliminando buccia e semi. Tagliare pezzi spessi 5 mm e lunghi 2 cm. Coprire una teglia con carta da forno. Condire la zucca con olio evo, aneto, sale e pepe nero. Infornare a 180° per 30 minuti.
- 2 Pulire il broccolo, tagliare le cime e scottarle in abbondante acqua salata per 5 minuti. Poi scolarle, lasciarle raffreddare e condire con olio evo, sale e pepe nero.
- 3 Pulire la cipolla, tagliarla a spicchi sottili e sbianchirla in acqua con un cucchiaino di aceto di mele per 3 minuti. Scolare e condire con sale e olio evo.
- 4 Unire le farine e mescolare bene. Bagnare man mano con l'acqua e impastare. Aggiungere l'olio e il sale e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio. Se l'impasto risulta troppo appiccicoso aggiungere altra farina.
- 5 Dividere l'impasto in 8/10 piccole palette e coprire con un panno. Man mano prendere una pallina di impasto, metterla tra due fogli di carta forno, schiacciarla prima con il palmo delle mani e poi con il mattarello.
- 6 Scaldare una padella antiaderente e cuocere la tortilla per circa un minuto su entrambi i lati.
- 7 Ripetere la stessa operazione fin quando si sarà terminato l'impasto.
- 8 Tagliare a pezzi sottili la carne Wagyu. Farla cuocere in una padella antiaderente a fiamma molto vivace per uno/due minuti, insieme al rosmarino e alla salvia, bagnando con un cucchiaino di salsa di soia.
- 9 Comporre le mini tortillas riempiendole con un cucchiaino di maionese, i broccoli, la zucca, le cipolle e la carne.



### Ideatrice della ricetta

ROBERTA CASTRICHELLA

Roberta Castrichella, per tutti Robysushi. Non parla di sushi, ma lo mangia. Romana, ingegnere, food blogger, food addicted e appassionata di fotografia. Il cibo e la cucina per lei sono passione, dedizione, creatività e soprattutto amore. Le sue ricette sono istintive, originali e alla portata di tutti, perfette per chi ricerca sapori nuovi e inusuali, ma che non vuole passare ore davanti ai fornelli, perché in fondo si sa, nella semplicità è racchiusa la vera essenza delle cose.