



Tortillas

[Del 29/07/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 550 g di farina di mais bianco, 1 cucchiaio raso di sale.

Mescolate la farina di mais al sale e impastate il tutto con dell'acqua fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Formate una palla, lavoratela ancora per 5 minuti circa, quindi dividetela in piccole palline che farete riposare coperte da un telo per circa 20 minuti. Lavorate le palline di pasta con la punta delle dita infarinate (o con un matterello), poi stendetele a formare delle foglie circolari che cuocerete in una padella arroventata (possibilmente di ferro) senza condimento, rigirandole da entrambi i lati.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]