



Fajitas di pollo e verdure



Ingredienti per 4 persone

| | | | |
|-------|----------------------------|------|-----------------------------------|
| n° 8 | Tortillas | n° 1 | Peperone rosso |
| 400 g | Petto di pollo | n° 1 | Carota |
| 150 g | Formaggio cremoso | n° 1 | Pizzico di cumino in polvere |
| 40 g | Olio Extravergine di Oliva | n° ½ | Pizzico di peperoncino in polvere |
| n° 2 | Pomodori | n° ½ | Cipolla |
| n° 1 | Piccolo cespo di lattuga | q.b. | Sale |

Preparazione

1. Lavare le verdure, pulire la carota e tagliarla alla julienne; tagliare i pomodori a metà, privarli dei semi poi tagliarli a cubetti piccoli.
2. Eliminare semi e filamenti interni del peperone, affettarlo a listarelle insieme alla cipolla e cuocere in una padella antiaderente per 5 minuti con un cucchiaio d'olio e 1 pizzico di sale.
3. Spezzettare grossolanamente le foglie di lattuga.
4. Tagliare a listarelle di 1 cm circa il petto di pollo e tagliate a rondelle le olive.
5. Riunire carote, olive, pomodori e lattuga in una ciotola e insaporire con 1 cucchiaio di olio e sale.
6. In una ciotola emulsionare olio, cumino, peperoncino, un pizzico di sale e passarvi il pollo lasciandolo insaporire per 10 minuti.
7. Cuocere il pollo in una padella antiaderente fino a rendere la carne dorata e croccante.
8. Scaldare per 2 minuti le tortillas in una padella antiaderente, spalmare su ciascuna uno strato di formaggio spalmabile (a scelta tra certosa, robiola) e aggiungere tutte le verdure (sia cotte che crude).
9. Arrotolare le tortillas su sè stesse, avvolgerle in piccoli tovaglioli colorati e servire.

Nota¹: le tortillas si possono sostituire con piadine sottili e morbide.

Nota²: tra le mie ricette, nella sezione **PIATTI UNICI**, c'è quella per la Piadina Romagnola "rivisitata". Fate a metà degli ingredienti lì riportati per ottenere 8 "piadillas", aggiungerci 10 g di lievito di birra e far riposare solo 15 minuti anzichè 30.