

Massa de Tortilha do Daniel

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Eu desenvolvi essa receita como uma refeição rápida para Daniel. Com o tempo, tornou-se um alimento básico em nossa casa. O sabor do azeite de oliva, do queijo parmesão e da pimenta preta fazem a tortilha adquirir um sabor de massa. Uma vez que você tenha o Molho de Carne de Daniel no congelador — veja a receita — esta é uma refeição que você pode preparar em minutos.

Ingredientes:

- 150 gramas de Molho de Carne de Daniel
- 2 tortilhas de farinha
- 1 colher de sopa de azeite virgem extra
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão recentemente ralado
- Pimenta do reino recém-moída

Procedimento:

- Aquecer o molho de carne no forno de microondas até que seja aquecido até vapor estar saindo do prato.
- Corte a tortilha em tiras finas como mostrado nas imagens abaixo.
- Solte, com os dedos, as tiras que ficaram juntas durante o corte em uma tigela.
- Salpique com o azeite e misture bem.
- Espalhe o queijo parmesão recentemente ralado e a pimenta recém-moída e mexa suavemente.
- Verifique se o molho de carne ainda está cozinhando, se não colocar novamente no microondas por mais um minuto.
- Monte o prato em dois pratos fundos aquecidos, colocando uma pequena camada de "massa de tortilha" e depois um pouco de molho, repetindo as camadas três vezes em cada tigela.
- Coloque cada prato fundo no microondas por 30 segundos em plena potência e sirva imediatamente. Estes 30 segundos apenas aquecerão as tiras de tortilha sem torná-las duras.