

Quesadillas con funghi

Categoria: Saperi dal Mondo - Tex- mex



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 20 minuti per le tortillas

Lequesadillas con funghi sono delle tortillas di farina con ripieno di funghi al quale si aggiunge del formaggio Edamer tagliato alla julienne; così composte vengono piegate a metà (a mezzaluna) e una volta pronte, si mettono a scaldare in una padella antiaderente per un paio di minuti in modo da far fondere il formaggio contenuto all'interno.

Le quesadillas vanno gustate calde e si possono preparare sia con tortillas di mais che con quelle di frumento.



Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Olio di oliva 3-4 cucchiari
» Cipolle dorata 1	» Peperoncino dolce in polvere 1 cucchiaino
» Coriandolo in polvere 1 cucchiaino	» Pomodori ramato medio 1
» Edamer formaggio 100 gr	» Sale q.b.
» Funghi champignon 500 gr	» Tortillas di farina 8 (vedi ricetta)

Preparazione



Preparate le tortillas di farina seguendo la nostra ricetta ([clicca qui](#)).

Preparate le verdure tagliando la cipolla in modo sottile, tritando lo spicchio d'aglio, tagliando a cubetti il pomodoro e a fettine sottili i funghi.

In una padella scaldate 3 cucchiari di olio di oliva e fate rosolare la cipolla; aggiungete i cubetti di pomodoro, i funghi, l'aglio e il peperoncino; coprite e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.





Aggiungete quindi il sale e fate cuocere per altri 5 minuti, poi spegnete e aggiungete il coriandolo tritato. Tagliate il formaggio alla julienne oppure grattatelo con una grattugia piuttosto grossa; distribuite i funghi al centro di ogni tortilla e cospargeteli con abbondante formaggio, ripiegate quindi la tortilla su se stessa in modo da formare una mezzaluna.



Scaldare una padella antiaderente: fate quindi scaldare la quesadilla da entrambi i lati, circa un minuto per parte, fino a quando si sarà fuso il formaggio. Servite la quesadilla accompagnandola con della salsa messicana e della salsa guacamole.

Consiglio

Se volete, invece di usare una padella, potete scaldare le quesadillas nel forno a microonde per 40 secondi alla massima potenza.