

## BURRITO AVEC RAGOUT BLANC, CRÈME AUX FROMAGES ET SAUCE DE CHOU ROUGE.



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Faire chauffer le ragout blanc pendant quelques minutes  
ajouter la crème aux fromages  
en continuant à chauffer  
maintenant que tout est mélangé  
éteindre et retirer le mélange du feu  
Farcir la tortilla avec de la laitue,  
le mix de ragout et crème aux fromages,  
les tomates coupées en dés, le maïs et enfin la Sauce de chou rouge

Fermer en roulant comme ceci.

Couper les tortillas en deux en diagonale

Et servir.

Le plat est prêt

### Ingrédients Menù

30 g Mais dulce in grani (Maïs doux en grains) - U42  
40 g Ècremaiformaggi (Crème aux fromages) - EFQX  
50 g Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X  
70 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1  
N° 1 Tortillas - 7045

### Ingrédients

30 g Laitue  
60 g Tomates