



**CENTRO  
PARROCCHIALE  
OSNAGO**



## LE FAJITAS MESSICANE

*Lo chef cucina e mette in mostra!*



### **Ingredienti:**

- 500g di controfiletto di manzo
- 500g di petto di pollo
- 5 peperoni
- 3 cipolle bianche o rosse
- 1-2 peperoncini freschi piccanti
- Spezie messicane miste
- 1-2 peperoncini secchi
- Salsa messicana
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino e pepe nero



### **Per comporre le fajitas:**

- Tortillas di farina
- Edamer da tagliare a julienne
- Fagioli neri (precotti o da cuocere)
- Salsa messicana
- Guacamole
- Panna acida



Sul canale YouTube dell'oratorio (<https://www.youtube.com/channel/UC-LTYjwgMO3wAUpzqzKhKAQ>) troverai un **video tutorial** per la realizzazione.



Scatta una foto delle tue fajitas messicane. Usa la tua fantasia e creatività, non essere timido!

Se vuoi invia la tua foto **entro e non oltre domenica 31 maggio** via WhatsApp al numero dell'oratorio – **3315417295**. Le foto verranno pubblicate sui social dell'oratorio!

*#oratoriononsiferma*