

Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo i fajitas rolls. VIDEO

borghese-8-7e089bfb

FAJITAS ROLLS

TEMPO: 30 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

4 fajitas

2 pomodori

2 peperoni

300g pollo

1 vasetto di yogurt magro

1 lime

1 cipollotto

Paprika q.b.

Sale e Pepe q.b.

Maggiorana q.b.

Preparazione:

Taglia il pollo a listarelle, condiscilo in una ciotola con paprika, pepe e yogurt magro.

A parte taglia l'avocado a pezzettini, condiscilo con il succo di lime, il cipollotto tritato a coltello e il pomodoro a cubetti. Aggiungi le foglioline di maggiorana e mescola bene.

Scalda una padella e rosola il pollo.

In un'altra padella invece scalda le fajitas da entrambi i lati.

Farcisci la fajitas con il pollo, l'avocado, il cipollotto e i pomodori. Arrotola la fajitas ROLLS e assaggia!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno