

**Nome da Receita:**

TORTILHA ARRETADA: CRIATIVIDADE NORDESTINA À MESA

**Chef** Tânia Bastos

**Ingredientes:****Massa**

220ml de água morna

3g de sal

3g de açúcar

24g de azeite

300g de trigo

**Recheio**

300g de carne serenada

20 ml de cachaça escambo

50g de cebola roxa

100g de nata

100 g de queijo regionais de sua preferência (coalho ou manteiga ou caprino)

20 ml de manteiga de garrafa

Tomate cereja

Mini pimentões coloridos

Cebolinho

Alface

**Maionese de macaxeira**

300 ml de leite

300 gr. de aipim cozido (retirar a fibra do meio)

q.b.de sal

q.b.delemon pepper

q.b de Páprica defumada

q.b. de mostarda

60ml de azeite oliva extra virgem  
suco de 1/2 limão

**Modo de Preparo:**

Em uma tigela despeje a água. Acrescente o sal, o açúcar, o azeite e misture. Siga aos poucos acrescentando a farinha de trigo. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove um pouco a massa.

Divida a massa em 12 bolinhas, e deixe descansar por 20 minutos. Após, abra cada bolinha com um rolo, ou com as mãos, em superfície enfarinhada até chegar na espessura desejada, mais fininha. Em uma frigideira grande antiaderente bem quente coloque a massa de Wrap, e quando começar a levantar umas bolhas e dourar levemente vire, e deixe dourar do outro lado.

Retire da frigideira e na sequência salpique um pouco de água, para manter a massa úmida e maleável. Repita esse processo em todas as massas. Sirva a seguir como desejar, ou guarde em saquinhos bem fechados.

Recheio e decoração seguir as instruções da Chef