**Fagottini di patate dolci**

**Ingredienti per 4 persone:**

250 gr di patate dolci del Nord Carolina

1 cipolla rossa media

250 gr di filetti di petto di pollo

1 avocado (ad es. della varietà Hass)

2 cucchiaio di succo di lime

1 cespo di radicchio (o 1-2 cuori di lattuga romana)

2 cucchiai di olio d’oliva

Sale e pepe q.b.

1 cucchiaino di curry in polvere

4 tortillas di grano

120 gr di formaggio fresco

4 rametti di basilico

1. Sbucciate le patate dolci, dimezzatele nel senso della lunghezza e tagliatele a fette sottili. Dividete a metà la cipolla e tagliatela a julienne. Tagliate a strisce sottili il petto di pollo. Dividete a metà l’avocado, togliete il nocciolo e sbucciatelo. Tagliate a strisce sottili la polpa e mescolate delicatamente con 1 cucchiaio di succo di lime. Mondate il radicchio, lavatelo e asciugatelo con la centrifuga.
2. Riscaldate 1 cucchiaio d’olio in una padella antiaderente e rosolate le patate dolci e le cipolle a fuoco medio per 5 minuti. Aggiustate di sale e pepe e togliete dalla pentola. Riscaldate ancora 1 cucchiaio di olio nella padella e rosolate le fettine di pollo a fuoco da medio a forte su ogni lato per 3-4 minuti. Insaporite con curry, sale e pepe.
3. Sistemate le tortillas una di fianco all’altra sul piano di lavoro e spalmate il formaggio fresco lasciando libero un bordo di 1 cm. Farcite con il radicchio, l’avocado, le patate dolci, la cipolla e il pollo. Irrorate con il succo di lime rimasto e guarnite con alcune foglie di basilico. Piegate un lato delle tortillas sopra il ripieno, quindi arrotolatele ed eventualmente avvolgetele nella carta pergamena.

**Tempo di preparazione:** 30 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 475 kcal / 1988 kJ

Proteine: 22 gr

Grassi: 31 gr

Carboidrati: 26 gr