**Quesadillas di patate dolci**

**con cheddar**

**Ingredienti per 4 persone:**

4 patate dolci medie degli Stati Uniti

2 cucchiaino di sale per l’acqua di cottura

1 peperoncino rosso fresco

1 mazzo di coriandolo

8 piccole tortillas

8 fette di formaggio cheddar

**Procedimento:**

1. Sbucciate le patate dolci, tagliatele a pezzi regolari e lessatele in acqua bollente salata. Scolate l’acqua e riducete le patate dolci in purea servendovi di uno schiacciapatate o un frullatore a immersione.
2. Lavate il peperoncino e il coriandolo, tritateli finemente e incorporateli al composto. Aggiustate di sale.
3. Spalmate un po’ di purea di patate dolci su una tortilla, adagiate una fetta di cheddar e coprite con un’altra tortilla.
4. Mettete la quesadilla in una padella senza aggiunta di grassi e fatela dorare su entrambi i lati finché il formaggio non si scioglie.
5. Ripetete lo stesso procedimento per le altre tortillas. Tagliate le quesadillas in otto pezzi con una forbice e servitele come finger food.