

ANTIPASTI E SNACK

Nachos al forno

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO DELL'IMPASTO*



Questa è la ricetta giusta per gli amanti della cucina etnica, in particolare di quella messicana: i nachos al forno fatti in casa. I nachos sono come delle patatine, non solo perchè una tira l'altra ma perchè le ricordano molto con la loro croccantezza.

Possono essere sia fritti, sia cotti al forno, come vi proponiamo in questo caso, così oltre ad essere molto gustosi e facilissimi, saranno anche più leggeri! I nachos si realizzano con farina di mais e sono perfetti da gustare con varie salse, una tra tutte la salsa [guacamole](#). Vi facciamo vedere come prepararla in maniera semplice e speciale per rendere unico il vostro aperitivo!

Provate ad arricchire il vostro aperitivo con:

[salsa racherà](#)

[formaggio fritto](#)

[pico de gallo](#)

INGREDIENTI PER I NACHOS

FARINA DI MAIS GIALLO 130 gr

FARINA 00 80 gr

ACQUA 80 ml

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPEZIE MISTE

PER LA SALSA GUACAMOLE

AVOCADO 1

CIPOLLA 1

PEPERONI FRIGGITELLI 1

LIME 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

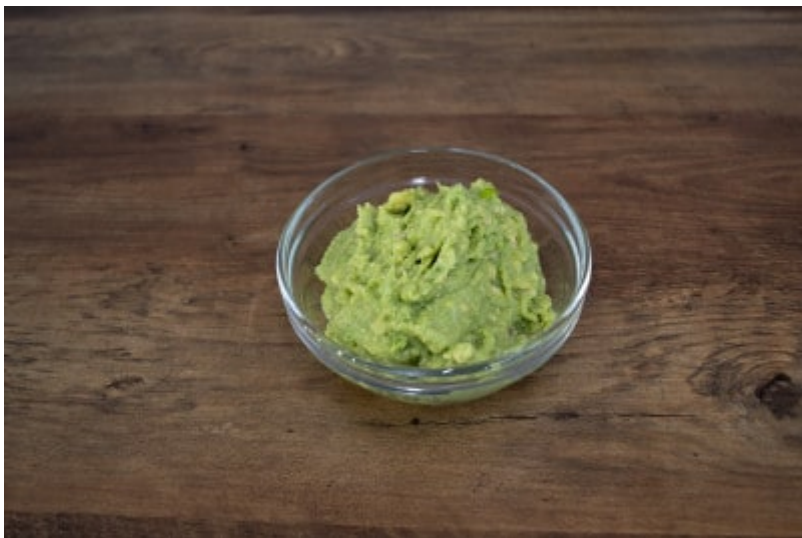
- 1 In una ciotola mettete la farina di mais gialla, unite quella bianca 00, un pizzico di sale e le spezie che avete scelto per insaporire i vostri nachos. Mescolate tutto molto bene. Aggiungete l'acqua e impastate fino ad ottenere un impasto malleabile. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigorifero per farlo riposare.





2 Mentre l'impasto si riposa preparate la salsa guacamole: tagliate a metà l'avocado, privatelo del nocciolo e, con un cucchiaio scavatelo molto bene. Mettete la polpa in una ciotola e schiacciatela con i rebbi di una forchetta. Tritate la cipolla, lavate e tagliate a listarelle il peperone e unitelo all'avocado nella ciotola, spremetevi il lime e insaporite con sale e pepe. Mescolate la salsa molto bene e lasciate da parte.





3 E' arrivato il momento di creare i nachos. Prendete un pezzo di impasto e posizionatelo su un foglio di carta da forno. Posate sopra alla pallina di impasto un altro foglio di carta da forno e stendetelo con un mattarello. Lo spessore dovrà essere molto sottile per rendere i nachos più croccanti. Quando avete steso l'impasto, togliete il foglio di carta da forno superiore. Con l'aiuto di una ciotola create un cerchio e ricavatevi 8 spicchi: questi sono i

vostri nachos. Continuate così fino ad esaurire l'impasto. Posizionate i triangolini su una teglia da forno, ricoperta con l'apposita carta, irrorate con un filo di olio extravergine d'oliva. Cuocete in forno ventilato per circa 10 minuti alla temperatura di 180°. Quando saranno dorati toglieteli dal forno, fateli raffreddare e serviteli insieme alla salsa guacamole.



