

NACHOS ESAGERATI (4 persone)

DIFFICOLTÀ: FACILE

INGREDIENTI:

300g nachos
3-4 cucchiai di fagioli neri cotti
150g ragù di collo di maiale (vedi note)
150g cheddar (o mix messicano di formaggi)
10ina pomodorini
1 cipollotto
1-2 avocado
2-3 cucchiai salsa al pomodoro piccante
10g burro
10g farina
130g latte
100g crème fraîche
Ev. jalepenos

PROCEDIMENTO:

- ✓ Sulla leccarda munita di carta forno adagiare uno strato di nachos (normali, speziati o entrambi a piacere). Ricoprire con i fagioli, la carne macinata, qualche cucchiaio di salsa al pomodoro, eventualmente i jalepenos e una manciata di cheddar. Coprire con altri nachos (volendo fare più strati così). Infornare a 180°C per una decina di minuti (attenzione a non mettere troppe cose sopra o rischiano di bruciare. Piuttosto aggiungerli dopo)
- ✓ Tagliare i pomodorini a pezzetti, il gambo del cipollotto a rondelle (scartando i primi 8-10cm) e l'avocado (nel caso si può fare anche una guacamole)
- ✓ Preparare la salsa al formaggio facendo una besciamella di base. Sciogliere il burro in un pentolino, unire la farina e far rosolare il tutto. Unire il latte e portare ad ebollizione mescolando continuamente. Salare e aggiungere il formaggio restante, continuare a cuocere a fuoco medio finché si sarà totalmente sciolto. Se la crema è troppo spessa aggiungere ancora un goccio di latte
- ✓ Togliere i nachos dal forno, trasferirli sul piatto da portata. Condirli con il pomodoro tagliato, l'avocado, qualche cucchiaio ancora di salsa al pomodoro, la salsa al formaggio, la crème fraîche e il cipollotto. Servire subito

NOTE:

Per i fagioli messicani dopo 12h di ammollo scolarli, rosolarli con abbondante burro e una cipolla tagliata finemente. Aggiungere acqua fino a coprirli leggermente e lasciar cuocere a fuoco vivace coperti finché risulteranno morbidi (un paio di ore). Salarli.

Per il ragù messicano: in una padella scaldare un goccio di olio, rosolare lo scalogno precedentemente tritato, unire la carne macinata di collo di maiale, sfumare con un goccio di vino bianco (o di Corona). Unire mezzo peperone tagliato a cubetti e una manciata di pomodorini a tocchetti. Salare, aggiungere del peperoncino a piacere, coprire e lasciar cuocere a fuoco medio-basso per un'oretta.

TEMPI:

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 10 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE