



Come fare i nachos fatti in casa in pochi minuti -Ricette veloci

I nachos sono un piatto tipico della tradizione culinaria messicana, gustosissimo da servire come spuntino, antipasto o anche come piatto unico se lo si farcisce abbondantemente. Questi triangoli saporiti sono ottimi da accompagnare con una salsa al formaggio vegan, con guacamole o con una salsa al pomodoro: io preferisco la prima, per questo vi consiglio assolutamente di provarla. -

I nachos sono molto facili da preparare e ***si ottengono con un semplice impasto di farina di mais che, insaporito con spezie***

e cotto in padella o al forno, diventa super croccante. Adoro mangiarli in quelle serate tranquille, quando si cena davanti ad un film e insieme agli amici, perché mi sembra uno di quegli snack che deve assolutamente essere condiviso con qualcuno per diventare ancora più buono. Inoltre la farina di mais, che è l'ingrediente principale di questa ricetta, è nutriente, salutare, energetica ed è priva di glutine, quindi adatta anche per i celiaci.

Godiamoci questa bontà da sgranocchiare!



**Iscriviti al Gruppo Facebook
Natureat Ricette Vegane**





Nachos



Print

Prep time
10 mins
Cook time
10 mins
Total time
20 mins

Author: Natureat

Serves: 2

Ingredienti

- 150 g circa di Farina di Mais precotta + q.b. per infarinare la superficie
- 150 ml di Acqua tiepida
- Pepe q.b.
- Paprika q.b.
- Sale q.b.

Per farcire

- Salsa al Formaggio vegan ([Clicca qui per la ricetta](#))

Procedimento

1. In una ciotola, poni la farina e sale a piacere, poi inizia a versare a filo l'acqua. Lavora gli ingredienti con le mani, incorporando il liquido gradualmente, fino ad ottenere un impasto omogeneo e modellabile. (Se risulta troppo liquido incorpora altra farina, in caso contrario altra acqua).
2. Fai riposare l'impasto in frigo per circa 10-15 minuti, poi stendilo su una superficie leggermente ricoperta di farina di mais, fino ad ottenere uno strato sottile di impasto (se può esserti utile, puoi stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno).
3. Con l'aiuto di un bicchiere, forma dei cerchi di impasto e dividi ciascun cerchio in spicchi, in modo tale da ottenere la tipica forma dei nachos. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per 8-10 minuti o fino a doratura.
4. Sforna, insaporisci con pepe e paprika e servi con la

salsa al formaggio (Clicca qui per la ricetta)

Notes

Puoi insaporire i nachos con le spezie che preferisci.

Puoi friggere i nachos in un padella con uno strato sottile di olio di semi, per qualche minuto per lato o fino a doratura.

Puoi servire con guacamole (clicca qui per la ricetta)

POTREBBE INTERESSARTI:

Popcorn al burro di arachidi.

Ceci croccanti speziati.

Tortillas in due versioni.



DID YOU MAKE THIS RECIPE?

TAG @NATUERATFOOD ON INSTAGRAM AND HASHTAG IT #NATUREATFOOD