DENNER

Nachos gratinati con carne macinata e salsa al formaggio

Puro cibo per l'anima: serviamo nachos gratinati con Cheddar e carne macinata. E dove ci sono le tortilla chips, non può mancare un delizioso guacamole, naturalmente!

La cucina Tex-Mex è ricca di aromi e i suoi stuzzichini sono sempre accolti con entusiasmo ad ogni aperitivo o serata TV. Come il nostro irresistibile menu croccante di oggi, cotto al forno.

I fan del formaggio potranno avere doppio gusto e soddisfazione: dopo che le tortilla chips sono già state ricoperte di formaggio Cheddar, vengono di nuovo irrorate con una salsa di formaggio cremosa. Per mantenere i nachos belli e croccanti, mangiateli appena usciti dal forno.

Un tocco di guacamole è naturalmente permesso.

Consiglio 1: I vegetariani sostituiscono semplicemente la carne macinata con un'alternativa vegetale.

Consiglio 2: Se rimane del guacamole, può essere usato benissimo per un toast all'avocado.

Guacamole

- 3 avocado
- 1 cipolla media, tritata finemente
- 1½ spicchi d'aglio
- 5 cucchiai di succo di limone
- 5 cucchiai d'olio d'oliva
- Sale e pepe

Miscela di carne macinata

- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 cipolla media, finemente tritata
- 1 peperone rosso, a cubetti
- 1 piccolo peperoncino rosso, a rondelline
- 1 spicchio d'aglio, pressato
- 300 g di manzo tritato, ad esempio Black Angus di IP-SUISSE
- 1 cucchiaino di cumino macinato

- ¼ di cucchiaino di coriandolo macinato
- 1 cucchiaino di paprica in polvere
- Sale

Salsa al formaggio

- 1½ cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 180 ml di latte, caldo
- 110 g di Cheddar, grattugiato grossolanamente
- Un pizzico di pepe di Cayenna
- Sale

Altro

- 1 confezione (300 g) di tortilla chips, naturali
- 80 g di Cheddar, tagliato grossolanamente
- Fettine di lime per guarnire
- Rondelline di peperoncino per guarnire
- 1 manciata di coriandolo fresco tritato, per guarnire

Guacamole

1. Schiacciare bene gli avocado con una forchetta, unire i restanti ingredienti, aggiungere sale e pepe a piacere. In alternativa, il guacamole può anche essere ridotto in purea.

Miscela di carne macinata

1. In una padella capiente scaldare l'olio d'oliva e rosolarvi la cipolla e l'aglio fino a quando la cipolla non diventa traslucida.
2. Aggiungere i peperoni, il peperoncino e l'aglio e cuocere a vapore fino a quando i pezzi di peperone sono morbidi.
3. Infine, aggiungere la carne macinata e i condimenti e continuare a friggere fino a quando la carne è cotta. Salare.

Nachos

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi con resistenza superiore e inferiore. Mettete le tortilla chips su una teglia ricoperto di carta da forno, ricopritele con il formaggio sminuzzato e la miscela di carne macinata, e mescolate un po' il tutto.
2. Cuocere in forno preriscaldato per 7 minuti fino a quando il formaggio è sciolto. Nel frattempo preparare la salsa al formaggio.

Salsa al formaggio

1. Sciogliere il burro in una piccola casseruola, setacciare la farina, mescolando costantemente e lasciar rosolare brevemente il tutto.
2. Versare lentamente il latte caldo, mescolando vigorosamente con una frusta.
3. Aggiungere il Cheddar, il pepe di Cayenne e il sale e continuare la cottura fino a quando il formaggio è sciolto.

Finitura

1. Irrorare i nachos caldi con la salsa di formaggio, guarnire con fette di lime, le rondelline di peperoncino e il coriandolo fresco. Servire con guacamole.

Tempo di preparazione: circa 25 minuti

Trivento Malbec Reserve Limited Edition

Rosso rubino scuro con riflessi viola. Aromi spiccati di ciliegie nere mature, lamponi e un po' di vaniglia e cocco provenienti dalla conservazione. Al palato è pieno, con tannini rotondi e maturi e un lungo finale.

Visualizzare nello Shop Vini

TRIVENTO
ARGENTINA
MALBEC
RESERVE