

Tortilla chips fatte in casa con dip di fagioli



Uno spuntino tex-mex da preparare in casa: non solo la crema di fagioli, ma anche le tortilla chips, le facciamo oggi nella nostra cucina.

La «frijoles refritos» - la crema di fagioli piccante - è un piatto popolare della cucina messicana e serve da ispirazione per la creazione presentata oggi. Nella versione originale si utilizzano soprattutto fagioli pinto, ma il piatto può essere preparato anche con fagioli neri o fagioli rossi kidney. Nell'interpretazione odierna, diamo alla crema con avocado e pomodori un tocco di «guac» in più.

Il piatto viene spesso servito come contorno, ma è ottimo anche come ripieno vegano per fajitas, burritos o enchiladas. E non importa se si tratta di una maratona di serie televisive o di un aperitivo: questa crema di fagioli è perfetta come spuntino per tortilla chips, verdure e altro.

Dip di fagioli

- 1½ cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 piccola cipolla, finemente tritata
- 2 grandi spicchi d'aglio, pressati
- 1 barattolo e mezzo (380 g di peso netto) di fagioli rossi kidney
- 1½ cucchiaini di cumino crociato
- ½ cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di peperoncino in polvere
- ⅛ cucchiaino di paprika affumicata in polvere
- ⅛ cucchiaino di pepe nero
- 2-3 cucchiaini di succo di limetta
- ½ avocado, a pezzettini
- ½ pomodoro, a pezzettini e tamponato con carta da cucina
- 2 cucchiaini di cipollotto, finemente tritato, solo la parte verde
- 6 gambi di coriandolo fresco, tritati finemente, *facoltativo*

Tortilla Chips

- 40 ml d'olio d'oliva
- ½ cucchiaino di paprika dolce in polvere
- ½ cucchiaino di sale

- Pepe di Cayenne, un pizzico, *facoltativo*
- 6 tortillas di mais medie

Dip di fagioli

1. Scaldare l'olio in una padella e rosolare la cipolla finché non inizia a colorarsi. Aggiungere l'aglio e continuare a soffriggere per 1 minuto.
2. Aggiungere i fagioli rossi kidney, compreso il liquido **di un barattolo**, e tutte le spezie. Schiacciare con uno schiacciapatate.
3. Ridurre il calore a fuoco medio e lasciar bollire il composto per 6-8 minuti, finché non si sarà addensato notevolmente e avrà raggiunto la consistenza desiderata.
4. Togliere dal fuoco, aggiungere e mescolare il succo della limetta e condire con sale e pepe, se desiderato.
5. Lasciare raffreddare la crema e versarla in una ciotola. Guarnire con pezzetti di avocado e pomodoro, cipollotto e coriandolo, facoltativo.

Tortilla Chips

1. Preiscaldare il forno termoventilato a 180 gradi e foderare 2 teglie con carta da forno.
2. Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le tortillas. Spennellare l'olio di condimento sulle tortillas con un pennello da pasticceria.
3. Disporre le tortillas una sopra l'altra e tagliarle in 8 triangoli uguali, come una torta.
4. Distribuire le chips sulle teglie preparate e infornare per circa 8-10 minuti fino a doratura. Togliere dal forno e lasciarle raffreddare su una griglia.
5. Servirle con dip di fagioli.

Tempo di preparazione : circa 45 minuti

Fetzer Zinfandel

Rosso rubino scuro e denso. Profumo intenso di bacche mature, ciliegie e spezie dolci. Pieno al palato con tannini morbidi e rotondi. Retrogusto lungo.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

