



mangiaredadio

NACHOS, SALSA ALL'AVOCADO E COCKTAIL

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per i nachos)

150 g di farina di mais bianco (o di mais precotto)

50 g farina di tipo 0

80 ml di acqua tiepida

2 cucchiaini di sale fino

3 cucchiai di olio EVO

olio di arachidi per friggere

(per la salsa al guacamole)

1 avocado maturo

½ limone

1 scalogno

Olio EVO q.b.

(per la finitura)

formaggio tipo latteria

1 peperoncino verde

(per il Cocktail ... – dosi per 1 cocktail)

3 cl di Cedral Duplex Tassoni

5 gocce di Angostura Bitter

3 cl di Gin

1 cl di Sciroppo di Sambuco

½ bottiglietta di Gingerbeer

½ bottiglietta di Acqua Tonica

½ limone

5 foglioline di menta

PREPARAZIONE

Impastate la farina di mais con acqua e sale. Per ottenere un ottimo risultato, aggiungete l'acqua in maniera graduale. Formate una pallina, avvolgetela in pellicola trasparente e lasciate riposare 30 minuti, in frigo.

Dividetela in quattro panetti e stendeteli con il mattarello. Affinché l'operazione risulti più semplice ed efficace, riponete la pasta tra due fogli di carta da forno. Portate lo spessore dell'impasto a circa 3 mm.

Con un coppapasta, ricavate un cerchio e – all'interno di esso, 8 spicchi.

Friggete in olio di arachidi e riponete su un foglio di carta da cucina ad asciugare.

Nel frattempo, preparate la salsa all'avocado. Sbucciate e tritate grossolanamente lo scalogno.

Tagliate a metà l'avocado, svuotatelo con l'apposito strumento e riducetelo in polpa.

Spremete con l'apposito strumento il limone e spremetelo sull'avocado, in modo che non ossidi.

Aggiungete lo scalogno, un filo d'olio e frullate, ottenendo un effetto blando.

Tagliate il peperoncino. Se non amate il piccante, eliminate i semi.





mangiaredadio

Tagliate il formaggio sottile e preriscaldate il forno a 100°.

Distribuite i nachos in una teglia e ricopriteli di formaggio e peperoncino.

Infornate per 10 minuti, sino a quando il formaggio non sarà completamente sciolto.

Servite con il vostro Cocktail, che avrete preparato come segue: raffreddate innanzitutto i bicchieri o contenitori in cui servirete il cocktail con del ghiaccio.

Svuotate il bicchiere dal ghiaccio e riponetene metà sul fondo del bicchiere; con un jigger dosate il Cedral Duplex Tassoni, il Gin e lo sciroppo di Sambuco; aggiungete la menta e il succo di limone.

Rimboccate infine con il ginger beer, la tonica e – se necessario – aggiungete ancora qualche cubetto di ghiaccio.

Aggiungete qualche goccia di Angostura e miscelate con un cucchiaino.