



## Nachos fatti in casa

### Ingredienti

100 g farina di mais (bianca o gialla) per nachos

100 g di acqua tiepida

1 g di sale

olio per friggere

Sono mesi che tento varie ricette per ottenere i nachos, uno snack che adoro e posso ritenermi finalmente soddisfatta.

Oltre che per il procedimento, la cosa difficile è stata azzeccare la farina di mais giusta, se volete evitare delusioni ve lo dico da subito: non provate a realizzarli con la polenta, non vengono, non provate nemmeno con la farina di mais bramata, non vengono, per entrambi i suddetti tipi è inutile che proviate a macinarla per ottenerne una farina più sottile, non vengono. Ci vuole la farina di mais apposta per nachos, tortillas ecc.. Si vende al supermercato o nei negozi etnici ed esiste sia nella versione gialla che bianca, io ho trovato quella bianca, ma ho notato che dopo la cottura risultano comunque belli dorati.

Potete accompagnarli con la [mia salsa messicana](#), bella piccantella, che mette allegria visto che viene innaffiata con una o più birrette fresche.

In una ciotola mettere la farina di mais ed il sale. Aggiungere l'acqua un po' alla volta (mescolando con una forchetta) perchè come per tutte le farine, anche quella di mais assorbirà l'acqua in quantità diverse a seconda dell'umidità.

Dovete ottenere un panetto che non diventerà mai elastico, ma che sarà malleabile. Avvolgetelo nella pellicola per alimenti e fatelo riposare per 20 minuti.

Passato il tempo di riposo aiutandovi con 2 fogli di carta forno oppure con della pellicola, stendete l'impasto il più sottile possibile, con un coppapasta o anche un piattino ricavate dei cerchi di circa 13 cm (gli avanzi impastateli ancora per realizzare gli altri cerchi fino ad esaurimento).

Ponete a scaldare sul fuoco a fiamma forte una padella antiaderente e senza mettere alcun condimento, abbassate prima la fiamma al minimo e cuocete un cerchio alla volta da entrambi i lati per 1 minuto in tutto. Nel frattempo che cuocete il cerchio successivo, quando quello cotto è ancora caldo dividetelo in 8 spicchi e fateli raffreddare.

A questo punto potete friggere in abbondante olio bollente gli spicchi cotti, basteranno una trentina di secondi, giusto il tempo che diventino dorati. Metteteli a colare dell'olio in eccesso, salate e se volete arricchiteli con delle spezie, ad esempio con della paprika.

Questa è la farina che ho utilizzato:

