

“Pizza” di nachos, un’invenzione americana dal gusto messicano

Autore: Manuela Zanni

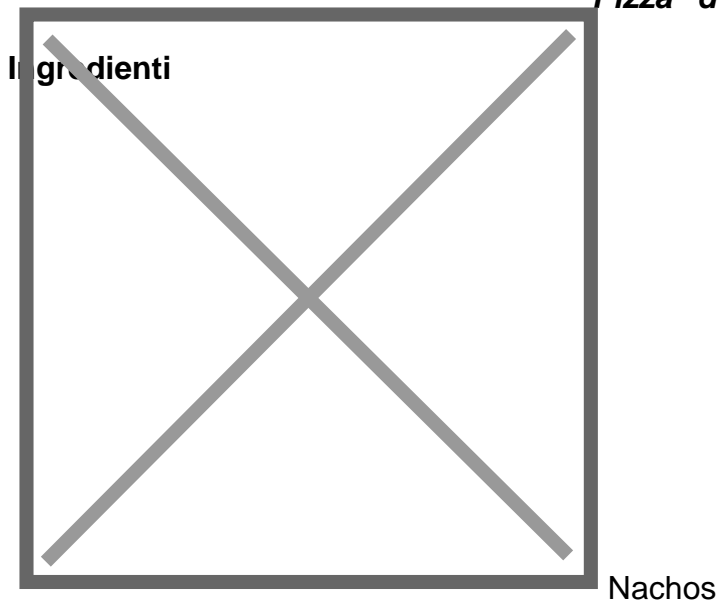
Data: 09 Gennaio 2020



La **pizza di nachos** è un’invenzione tutta americana. Non è ancora chiaro se i primi a proporla siano stati i messicani o gli statunitensi ma, ad oggi, risulta essere l’incontro tra un’American Pizza con “*salami e pepperoni*” e i famosi triangolini messicani di mais, i *nachos*. Da condire con qualsiasi ingrediente purché “formaggioso”, filante e molto saporito, vediamo qui la versione più classica della **Pizza di nachos**.



"Pizza" di nachos



panna (vegetale)
Latte (vegetale)
peperoncino
Aglio
erba cipollina
formaggio Emmenthal
salame piccante (o affettato veg)
pomodori da insalata e peperoni
olive
sale e pepe q.b.

1. Iniziate creando una salsa liquida per bagnare ed ammorbidire i nachos: mescolate in una ciotola la panna con il latte, aggiungete il peperoncino tagliuzzato, l'aglio grattugiato, l'erba cipollina ad anellini, sale e pepe.
2. Preparate tutti gli ingredienti da affettare: il salamino a fette e tagliate poi ogni fetta in 4 triangolini, la cipolla ad anelli, il peperone verde a quadrettini, le olive denocciolate a metà
3. Preparate i formaggi che andranno a guarnire i nachos: grattugiate l'Emmenthal con la grattugia in modo da ottenere listarelle sottili.
4. Mettete sul fondo di una teglia larga e bassa un filo di olio evo e disponeteci poi uniformemente i nachos.

5. Versate la salsa sui nachos in maniera omogenea cercando di farli inumidire tutti, eventualmente date anche una mescolata con le mani.
6. Cospargete sui nachos le fette di salamino, gli anelli di cipolla, i quadretti di peperone e le olive
7. Infornate e fate cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti
8. Tirate fuori la teglia e ricoprite i nachos con i formaggi
9. Fate nuovamente cuocere in forno per altri 10 minuti finchè i formaggi saranno filanti
10. Fate raffreddare e servite con la classica salsa messicana piccante di peperoni.

Leggi anche:

- [Ricetta del guacamole](#)
- [Enchiladas messicane](#)

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/pizza-di-nachos-uninvenzione-americana-dal-gusto-messicano/>

Generato il 20/04/2025