Lasagna messicana

Dopo essere stato assente per un po’ avevo proprio voglia di cucinare una ricetta nuova da mettere in rete, e giustamente con 40° a fine Luglio con quale ricetta ci vogliamo cimentare? Beh, una lasagna al forno, è ovvio !!

Era tanto che volevo provare questo piatto, che avevo visto realizzare in tv dalla mia adorata Nigella Lawson; è una lasagna che al posto degli strati di pasta ha le tortillas di mais e, come ripieno, oltre ad una salsa piccante di pomodoro e peperone, un misto di mais dolce e fagioli neri messicani.
E’ velocissima da preparare (il tempo di cuocere il sugo poi infornare) ed è ottima anche tiepida, quindi si può affrontare anche con questo clima, ve lo garantisco.
Vediamo come si prepara:

Ingredienti per 6 persone:

- 8 tortilla di mais
  (in alternativa si può benissimo usare la piadina riminese, che è molto sottile e si adatta ottimamente allo scopo, oppure un pane pita sottile)
- 2 lattine di mais dolce precotto
- 2 lattine di fagioli rossi o neri
- 2 lattine di polpa di pomodoro
- 1 peperoncino fresco piccante
  (che a piacere si può sostituire con peperoncino in polvere, a vostro gusto)
- 2-3 cucchiai di ketchup
- 1 peperone rosso grande
- 1 spicchio d’aglio

- 1 cipolla grande
- 1/2 cucchiaino di sale grosso
- 1 fetta di formaggio feta (circa 200 gr)
  (oppure un formaggio di capra mediamente stagionato, che si sbricioli bene come la feta)

Serve un contenitore ampio (più largo delle tortillas) alto circa 5-6 cm per contenere tutti gli strati di lasagna.
Io ho usato il coccio per la tarte tatin, ma va benissimo anche una pirofila tonda di vetro o alluminio.

In una ciotola mescolare il mais e i fagioli (precedentemente scolati e sciacquati dall'acqua di governo) e aggiungere la feta sbriciolata grossolanamente con le mani, tenendone a parte un piccolo pezzo da sbriciolare poi sopra la lasagna prima di infornare.

Preparare il sugo:
Tritare la cipolla insieme al peperoncino fresco (togliendo i semi se non volete troppa piccantezza). Se il vostro peperoncino è molto piccante (il mio era LA MORTE!) usatene soltanto metà.
Lavare il peperone, privarlo di semi e filamenti e tagliarlo a cubetti non troppo grossi.
In una casseruola ampia soffriggere a fuoco vivace lo spicchio d'aglio intero in 3-4 cucchiai di olio per qualche minuto poi rimuoverlo, versare nell'olio il resto delle verdure e farle soffriggere bene; unire il sale, abbassare la fiamma e fare cuocere ancora per circa 10 minuti, aggiungendo un poco di acqua se necessario, facendo attenzione che non attacchino.

Unire la polpa di pomodoro e circa 1/2 lattina di acqua che avremo usato per sciacquare le due lattine vuote. Unire anche il ketchup e sobbollire per circa 10-15 minuti mescolando spesso. Tenere il sugo non troppo ristretto altrimenti tende ad attaccare al fondo della casseruola.

Verso fine cottura regolare di sale e aggiungere il prezzemolo tritato, mescolare poi spegnere la fiamma.
Preparare le lasagne versando circa 1/4 della salsa sul fondo della pirofila, appoggiare sopra due tortilla leggermente sfasate per coprire tutta la superficie (come in un diagramma di Venn). Versare sulle tortilla circa 1/3 del composto di fagioli e mais allargandolo con un cucchiaio. Ancora qualche cucchiaiata di salsa, altre due tortilla (ruotate di 90° rispetto allo strato sottostante), poi proseguire fino a terminare gli ingredienti.

L’ultimo strato saranno le ultime 2 tortilla, da coprire poi con il residuo della salsa di pomodoro e, per ultimo, il formaggio tenuto a parte, sbriciolato in modo uniforme.
Preriscaldare il forno (ventilato, se possibile) a 200° e infornare per 25-30 minuti.
A cottura terminata, attendere circa 15 minuti prima di tagliare (fette abbondanti mi raccomando!) e servire.

Nella ricetta originale la lasagna viene accompagnata con una dadolata di avocado, ma è già sostanziosa così quindi ho preferito ometterla.

L’ho provata anche il giorno successivo, fredda. Devo dire niente male!