

ANTIPASTI E SNACK

Almeidras Saladas

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

mandorle
olio extravergine d'oliva q.b.
sale grosso
paprica dolce o piccante a piacere
peperoncino.

PREPARAZIONE

- 1 Immergete le mandorle per 10 minuti in acqua bollente, quindi in acqua fredda per rimuovere la pellicina esterna.



- 2 Asciugatele per bene e ungetele uniformemente con olio d'oliva direttamente sulla placchetta da forno.



3 Infornate a 170°-180° per una ventina di minuti o fino a quando acquisiscono una bella

tinta dorata.

Giratele un paio di volte in modo che si colorino in modo uniforme.



4 Asciugate l'olio in eccesso.



- 5 Condite con sale marino grosso e una spolverata di paprica piccante o dolce a secodo i gusti e del peperoncino.

