

ANTIPASTI E SNACK

## Antipasto con frutta secca

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

melanzane grigliate surgelate

3 spicchi aglio

prezzemolo

olio extravergine d'oliva

### PER LE PALLINE

250 g philadelphia

2 bustine crackers

50 g pistacchi

50 g noci

50 g nocciole tostate

basilico

datteri

### PER I CRACKERS

500 g farina

1/2 bustina lievito istantaneo

olio

acqua

# PREPARAZIONE

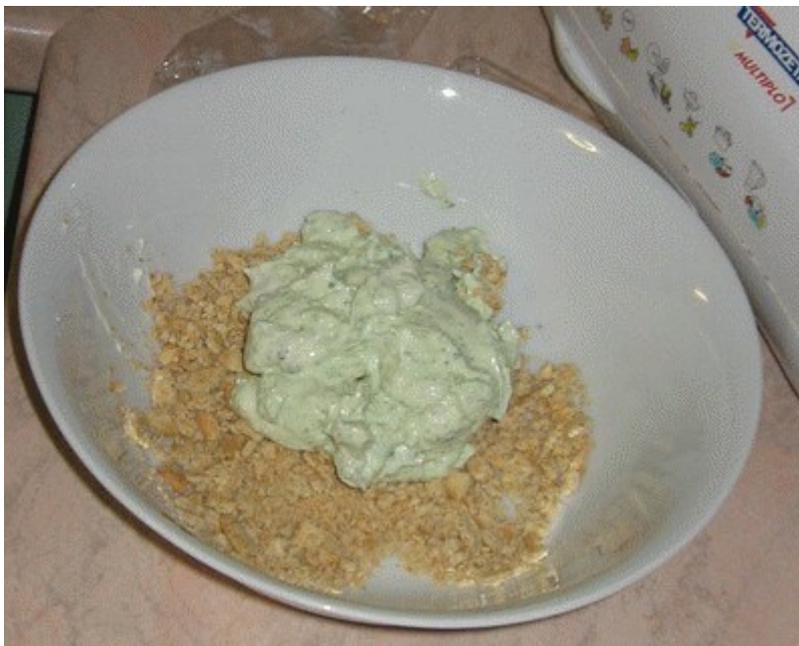
1 Tritate pistacchi, noci e noccioline tostate.



2 Tritate 1/3 del philadelphia con le noci sbriciolate e le foglie di basilico.



3 Schiacciate 1/3 dei crackers ed aggiungeteli alla crema.



4 Formate delle palline e mettetele in frigo a riposare.

Fate altre palline con lo stesso procedimento utilizzando pistacchi e i datteri e altre con le noccioline.

Impastate nel robot la farina, il lievito ed aggiungete poco per volta un po' di acqua e un po' di olio fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea.

Dividete in 3 parti e ad ogni parte aggiungete i 50 gr di frutta secca.

Impastate ancora con le mani e stendete con il mattarello.

Tagliate in varie forme.

Metteteli in teglia e fateli cuocere pochi minuti a 180° finchè non saranno dorati.

Mettete uno strato di fette di melanzana in un contenitore ermetico.

Spolverate con il prezzemolo, l'aglio tritato e cospargete di olio.

Fate diversi strati fino ad esaurire le melanzane.

Chiudete il contenitore e far riposare in frigo fino al momento di servire.

Ed eccoci pronti a sistemare il piatto!!!!

Impiattate e servite.

