

ANTIPASTI E SNACK

Baci di dama ai pistacchi con mousse di tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una versione dei baci di dama salati e dai sapori molto mediterranei: baci di dama ai pistacchi con mousse di tonno...ecco come prepararli.

PER I BACI

PISTACCHI 100 gr

FARINA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 60
gr

BURRO 70 gr

ACQUA 30 ml

SALE

PEPE

PER LA MOUSSE DI TONNO

TONNO IN SCATOLA 320 gr

BURRO 55 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 Impastare tutti gli ingredienti dei biscottini salati fino ad ottenere un panetto omogeneo (io ho utilizzato la planetaria con la frusta k). Personalmente suggerisco di non mettere l'acqua insieme agli altri ingredienti ma di aggiungerla poco per volta man mano che si impasta, in modo da potersi regolare in base a quanta effettivamente ne richiede l'impasto. Con le mani formare delle palline di pasta del peso di una decina di grammi e metterle su una placca rivestita di carta forno, appiattendole leggermente con un dito.



- 2 Cuocere a 180°C per una ventina di minuti (io ho utilizzato il forno statico per i primi dieci minuti e il ventilato per il tempo restante), quindi lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.

Nel frattempo preparare la farcia, frullando il tonno con il prezzemolo e il limone. Unire il burro morbido e frullare ancora, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formare quindi i baci di dama: con una sac-à-poche spremere un pochino di mousse sul lato piatto di un biscottino salato, quindi poggiare sulla farcia la parte piatta di un altro biscottino. Procedere fino ad esaurimento degli ingredienti.