

ANTIPASTI E SNACK

Baci di dama salati

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



marinatiramisu1 ci propone una versione di baci di dama salati, la parte croccante è aromatizzata con parmigiano e vino, mentre la farcia è realizzata con mortadella e ricotta.

PER I BACI DI DAMA

FARINA 0 100 gr
MANDORLE TOSTATE 100 gr
BURRO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 70 gr
VINO BIANCO 20 ml
SALE

PER IL RIPIENO

MORTADELLA 150 gr
RICOTTA 100 gr
PISTACCHI 30 gr
PANNA FRESCA

PREPARAZIONE

- 1 Fate tostare le mandorle in forno, facendo attenzione a non farle dorare troppo, altrimenti diventano amare, fatele raffreddare e poi tritatele nel mixer.
Unite ora il burro freddo a cubetti, il parmigiano, la farina, il vino e il sale, impastate fin quando otterrete un composto omogeneo.
Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
Prendete l'impasto con le mani e realizzate tante piccole palline di circa 1 cm di diametro che metterete sulla leccarda foderata con carta da forno.
Mettete nuovamente in frigorifero per circa 30 minuti.
Cuoceteli dunque in forno già caldo a 140°C per 15- 20 minuti.



- 2 Per la farcia, tritate la mortadella con la ricotta e i pistacchi, aggiungete poca panna per ottenere una crema.

Quando i biscotti si saranno raffreddati, aiutandovi con il sac a poche, mettete un ciuffetto di mousse e richiudete con un altro biscotto.

