

ANTIPASTI E SNACK

Baci di dama salati tricolore con gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

FARINA 50 gr
BURRO 40 gr
FARINA DI MANDORLE 40 gr
PARMIGIANO REGGIANO 40 gr
VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FARCIA

GORGONZOLA
MASCARPONE
PANNA

PREPARAZIONE

1 Iniziate amalgamando accuratamente tutti gli ingredienti per l'impasto dei baci di dama.

Dividete poi l'impasto in due porzioni, in una aggiungete il colorante alimentare rosso, nell'altra quello verde e amalgamate nuovamente per far uniformare il colore con l'impasto.



2 Formate delle palline della grandezza desiderata, avendo cura di mantenere la stessa grandezza per tutte.



3 Mettetele su una teglia con della carta forno e infornate per circa 15/20 minuti in forno preriscaldato a 170°C.



4 Passato il tempo necessario per la cottura, lasciatele raffreddare.

Nel frattempo preparate la farcia, amalgamando del gorgonzola e mascarpone con pochissima panna.

Riprendete i baci di dama e con l'aiuto di una sac à poche farciteli e chiudeteli alternando i colori.

