

ANTIPASTI E SNACK

Girandole di mortadella e pistacchi in cestelli di parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

MORTADELLA tagliata spessa (6 fette dal diametro di una quindicina di cm e di spessore un paio di mm) - 150 gr

PISTACCHI 100 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40 gr

ACETO BALSAMICO poco -

PREPARAZIONE

1 Tostare i pistacchi in forno a 180°C per 10 minuti.



2 Nel mixer tritare i pistacchi con 65 g di parmigiano.



3 Trasferite in una ciotola quindi unite l'olio e mescolare fino ad avere una pasta omogenea.



4 Stendete il composto sulle fette di mortadella, arrotolatele con delicatezza e avvolgete i rotoli nella pellicola per alimenti.



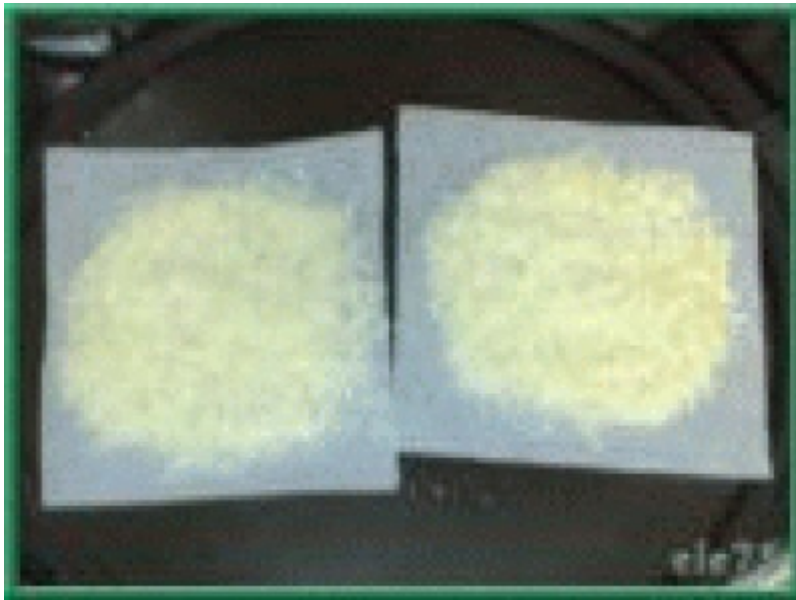


5 Fate riposare i 6 rotolini in frigorifero per almeno 1 ora.

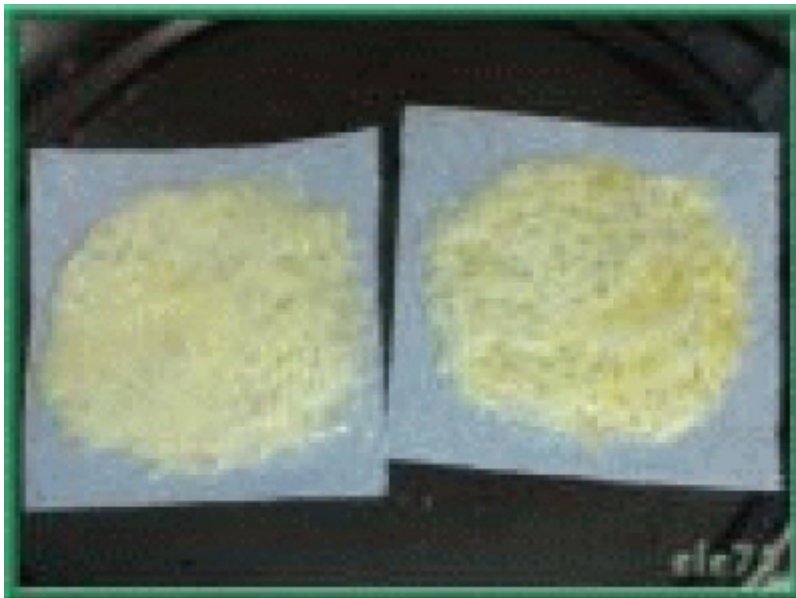


6 Nel frattempo preparate i cestelli di parmigiano: ritagliate dei quadrati di carta forno e mettete in una padella uno o più quadrati per volta.

Versate al centro un'abbondante cucchiata di parmigiano, stendendolo sulla carta.



- 7 Mettete sul fuoco e fate sciogliere il formaggio finché non si amalgama, è importante che si sciolga tanto da essere malleabile, ma non abbastanza da colare.



- 8 Togliere dal fuoco, attendere che si intiepidiscano e appoggiare la carta col formaggio fuso sopra un bicchierino capovolto, premendo delicatamente con le mani in modo da dare la forma di cestelli. Far freddare i cestelli.



9 Al momento di servire, estrarre i rotoli di mortadella dal frigorifero, eliminare la pellicola e tagliarli a rondelle, inserendole poi nei cestelli di parmigiano.

Se lo si desidera, condire con una goccia di aceto balsamico e servire.



