

ANTIPASTI E SNACK

Mandorle tostate salate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di mandorle (con o senza buccia o entrambe)

1 cucchiaio raso di sale finissimo

1 cucchiaino di albume d'uovo.

PREPARAZIONE

1 Passare le mandorle nel cucchiaino di albume.



2 Aggiungere un cucchiaino raso di sale finissimo.



3 Quindi, mescolare.



- 4 Disporre le mandorle, ben allargate, su una teglia da forno rivestita ed infornare per 10 minuti a 200°C.



- 5 Una volta sfornate, farle raffreddare molto bene prima di servirle.

