

ANTIPASTI E SNACK

Praline mortadella e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

mortadella 2hg
stracchino o crescenza 2hg
mascarpone 1 hg
mandorle 50gr
noci 200 gr.

PREPARAZIONE

1 Mettere in un tritatutto elettrico mandorle e pelate e il gheriglio delle noci tritando finemente e travasate in una ciotolina.

Frullare la mortadella a pezzetti fino ad ottenere un trito abbastanza fine, ma non una crema. Sempre nel mixer inserite il mascarpone con lo stracchino e frullate in una ciotola amalgamate la mortadella tritata, e il composto di stracchino e mascarpone ottenuto.

Formate delle palline della dimensione di una noce e passatele nelle mandorle e noci tritate come se le impanaste.

2 Disporre su un piatto di portata e lasciare raffreddare in frigorifero per 3 h.