

ANTIPASTI E SNACK

Baci di dama al pistacchio salato

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile

NOTE: + 30 MINUTI RIPOSO



I baci di dama al pistacchio salato sono la reinterpretazione salata di uno dei pilastri della pasticceria italiana. In questa versione, la friabilità della frolla salata incontra l'aroma inconfondibile del pistacchio, creando un equilibrio perfetto tra sapidità e dolcezza naturale. Sono perfetti da servire durante un cocktail rinforzato, un brunch o come elegante apertura di una cena formale.

Per rendere il tuo aperitivo ancora più ricco, potresti accompagnarli a delle [mini quiche con broccoli e ricotta](#) o a della sfiziosa [polenta fritta in friggitrice ad aria](#). Se ami i sapori mediterranei, prova ad abbinarli a una [baguette ripiena con tonno e verdure](#)

o scopri come preparare questi originali baci di dama salati al pistacchio. Preparare i baci di dama al pistacchio salato è un modo creativo per giocare con le consistenze, offrendo un morso croccante che nasconde un cuore morbido e vellutato.

INGREDIENTI PER I BACI DI DAMA AL PISTACCHIO SALATO

FARINA DI MANDORLE 120 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 80 gr

BURRO FREDDO 60 gr

SALE

PEPE NERO

CREMA DI PISTACCHIO SALATO per
farcire -

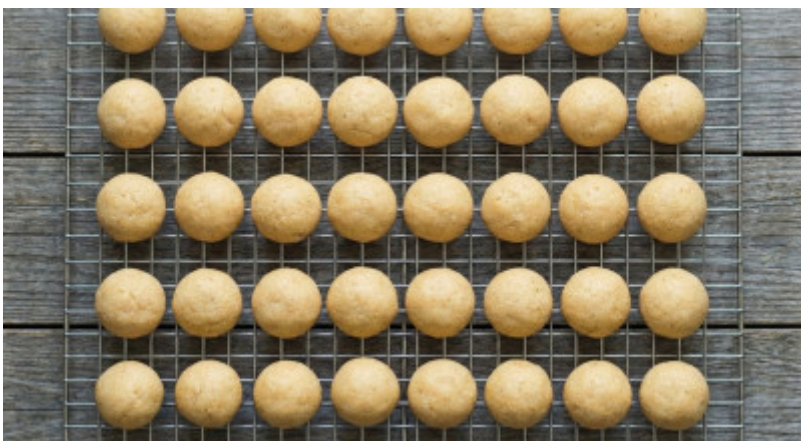
PREPARAZIONE DEI BACI DI DAMA AL PISTACCHIO SALATO

- 1 In una ciotola, unisci farina di mandorle, parmigiano, burro, sale e pepe. Lavora velocemente con le mani fino a ottenere un panetto liscio e compatto. Avvolgi il panetto nella pellicola e lascialo riposare in frigo per almeno 30 minuti.





- 2 Dopo il riposo in frigo, stacca dei pezzetti di impasto da 6-8 grammi e modella delle palline lisce e uniformi. Disponi le palline su una teglia foderata con carta forno, lasciando un po' di spazio tra l'una e l'altra. Una volta sfornati (160°C per 15 min), lascia i gusci a raffreddare completamente su una gratella. Nota la tipica forma a "cupoletta". Gira metà dei biscottini e farciscili con la crema di pistacchio salata.



- 3** Accoppia i gusci premendo con delicatezza. La crema deve sporgere appena dai bordi. Rotola il bordo del biscotto nella granella di pistacchi per completare il bacio di dama.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: sono naturalmente senza glutine, ma controlla che tutti gli ingredienti siano certificati.

Versione senza lattosio: per la frolla utilizza un burro vegetale o un burro chiarificato senza lattosio, e per la farcitura scegli un formaggio spalmabile specifico per intolleranti.

Versione light: riduci la quantità di burro sostituendone una parte con del formaggio fresco magro ben sgocciolato, ottenendo dei baci di dama al pistacchio salato più leggeri ma comunque saporiti.

L'idea vegetariana/vegana: per una frolla vegana usa olio di cocco solido o burro di soia, e per il ripieno crea una crema densa a base di anacardi e granella di pistacchio.

L'idea WOW: Passa i bordi dei baci di dama, dove spunta la crema, in piccoli petali di fiori eduli per un effetto visivo straordinario.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per evitare che i baci di dama si appiattiscano in cottura, lascia riposare le palline di impasto in frigorifero per almeno un'ora prima di infornarle. Lo shock termico

aiuterà a mantenere la forma semisferica perfetta.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di pepe rosa macinato al momento nell'impasto della frolla; la sua nota aromatica si sposa divinamente con il pistacchio.

L'idea per i bambini: prepara delle versioni "mini" di questi baci di dama e usa un ripieno più semplice, come della robiola delicata, per farli apprezzare anche ai più piccoli

CONSERVAZIONE

I baci di dama al pistacchio salato si conservano in un contenitore ermetico in frigorifero per 2-3 giorni. Ti consiglio però di consumarli entro poche ore dalla farcitura per evitare che l'umidità della crema ammorbidisca troppo la frolla.