ANTIPASTI E SNACK

Tartufini al formaggio al pistacchio

DOSI PER: 16 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + *IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO (30 MINUTI)*



I **tartufini al formaggio al pistacchio** sono la quintessenza del finger food moderno: piccoli bocconcini sferici e vellutati a base di formaggi freschi e saporiti, avvolti da una croccante e brillante panatura verde smeraldo di pistacchi tostati. Questa preparazione salata è la soluzione ideale per inaugurare un aperitivo raffinato, un pranzo delle feste o una cena estiva all'aperto, unendo la praticità di una ricetta fredda a una presentazione da banchetto di lusso.

Se ami gli stuzzichini ricercati a base di frutta secca, puoi disporli su un vassoio accanto ai celebri baci di dama salati al pistacchio

o alternarli ai morbidi tartufini salati ricotta e mortadella. Si sposano divinamente con la freschezza dei bocconcini di cetriolo e robiola e con la delicatezza degli involtini di zucchine e caprino, creando una tavolozza di consistenze irresistibili insieme alle croccanti bruschette con caprino e melagrana o ai raffinati involtini di cavolo cappuccio rosso e robiola Preparare i tartufini al formaggio al pistacchio è un gioco da ragazzi: basta lavorare i formaggi in una ciotola, creare delle palline regolari e rotolarle nella granella, richiamando la ricchezza aromatica che rende celebre anche il nostro pesto di pistacchi.

Ingredienti per i tartufini al formaggio al pistacchio

ROBIOLA 150 gr

CAPRINO FRESCO 150 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

GRANELLA DI PISTACCHI non salata - 100 gr

MIELE DI ACACIA o millefiori (opzionale) - 1 cucchiaio da tè

SALE

PEPE NERO

Preparazione dei tartufini al formaggio al pistacchio

1. Versa la robiola e il caprino fresco all'interno della ciotola capiente, quindi lavorali energicamente con una spatola o una forchetta fino a ottenere una crema liscia, vellutata e priva di grumi. Aggiungi il Parmigiano Reggiano grattugiato, una spolverata generosa di pepe nero macinato fresco, un pizzico moderato di sale e il cucchiaino di miele se ami un tocco agrodolce equilibrato.

2. Mescola con cura per distribuire tutti gli ingredienti in modo omogeneo; se noti che l'impasto risulta troppo morbido per essere manipolato, riponi la ciotola in frigorifero per circa 15-20 minuti a rassodare. Distribuisci la granella di pistacchi sul piatto fondo creando uno strato uniforme.

3. Preleva una porzione di impasto grande quanto una noce (circa 15-20 g) con l'aiuto di un cucchiaino e, con le mani leggermente inumidite con acqua fredda, arrotolala rapidamente tra i palmi fino a ottenere una sfera regolare. Fai rotolare delicatamente la

pallina nella granella di pistacchi, esercitando una leggera pressione con le dita in modo che la copertura aderisca alla perfezione su tutta la superficie.

4 Ripeti l'operazione fino a esaurire completamente la crema di formaggio, adagiando man mano i tartufini completati all'interno dei pirottini mignon o direttamente sul piatto da portata. Trasferisci i tartufini in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirli, così che mantengano la consistenza compatta e sprigionino al meglio i loro profumi al momento dell'assaggio.

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; controlla semplicemente che i formaggi e la granella di pistacchio riportino la dicitura gluten-free per evitare contaminazioni industriali.
Versione senza lattosio: sostituisci il formaggio spalmabile e la ricotta con prodotti delattosati e usa Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi, naturalmente privo di lattosio.
Versione light: prepara l'impasto a base di ricotta magra ben scolata e formaggio fresco spalmabile light, riducendo la quota di parmigiano ed esaltando il sapore con erba cipollina e pepe bianco.
L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è vegetariana (se usi formaggi a caglio microbico o vegetale). Per una versione vegana al 100%, emulsiona del tofu vellutato o una pasta di anacardi fermentati con lievito alimentare in scaglie e gocce di succo di limone.
L'idea WOW: nascondi al centro di ogni tartufino un cuore a sorpresa, come un acino d'uva nera senza semi, un'oliva taggiasca o un cubetto di fico secco: l'esplosione dolce-sapida lascerà i tuoi ospiti a bocca aperta.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: fai scolare molto bene i formaggi freschi per almeno un'ora prima di impastare e lascia riposare il composto in frigorifero per 30 minuti prima di formare le sfere. Inoltre, rotola i tuoi tartufini al formaggio al pistacchio nella granella solo poco prima di servirli: se li lasci a lungo a contatto con l'umidità del formaggio, il pistacchio perderà la sua piacevole croccantezza.
Lo sfizio in più: aggiungi un cucchiaino una grattugiata di scorza di lime all'impasto di formaggio: la nota agrumata e dolce esalterà la grassezza del pistacchio in modo magistrale.
L'idea per i bambini: infilza ogni tartufino con uno stecchino pretzel salato per creare un lecca-lecca finger food divertente da mangiare con le mani.
Idea antispreco: questa ricetta è ottima per svuotare il cassetto dei formaggi! Raccogli rimasugli di robiola, caprino, stracchino o pecorino grattugiato e uniscili all'impasto: otterrai un sapore unico a

costo zero.

Conservazione

I tartufini al formaggio al pistacchio si conservano in frigorifero per circa 2-3 giorni all'interno di un contenitore ermetico ben chiuso. Ti consiglio di conservarli già porzionati nei pirottini di carta, ma senza la granella esterna se intendi prepararli con largo anticipo, aggiungendo il pistacchio solo un'ora prima del servizio. Non è possibile congelarli.