

ANTIPASTI E SNACK

Tartufini salati ricotta e mortadella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



I **tartufini salati ricotta e mortadella** sono la soluzione perfetta per chi cerca un antipasto raffinato ma estremamente semplice da realizzare. Senza bisogno di accendere i fornelli, questi bocconcini uniscono la delicatezza della ricotta alla sapidità inconfondibile della mortadella, creando un mix cremoso che conquista al primo assaggio.

Sono ideali da servire durante un aperitivo tra amici o come apertura di una cena formale, magari accompagnati da un fresco [Cosmopolitan](#) o da degli sfiziosi [involtini di speck e brie](#). Se ami i sapori mediterranei, non perderti anche la nostra versione del [formaggio fritto](#) o lasciati ispirare da queste [polpette di formaggio](#) o dalle nostre [ricette di antipasti freddi](#)

. Preparare i tartufini salati ricotta e mortadella è un gioco da ragazzi: basta un mixer, pochi ingredienti di qualità e una manciata di minuti per portare in tavola una piccola eccellenza culinaria che piacerà a tutti per la sua consistenza vellutata e il suo gusto bilanciato.

INGREDIENTI PER I TARTUFINI SALATI

RICOTTA E MORTADELLA _

RICOTTA VACCINA ben sgocciolata - 250 gr

MORTADELLA tritata - 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO

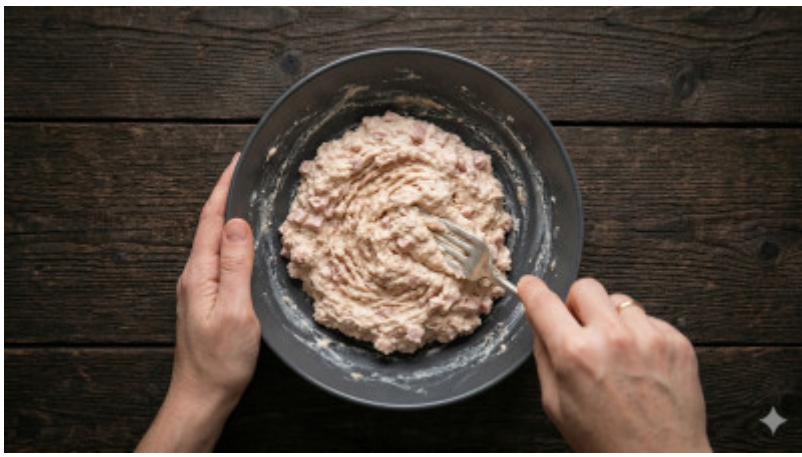
GRATTUGIATO 2 cucchiaini da tavola

GRANELLA DI PISTACCHI

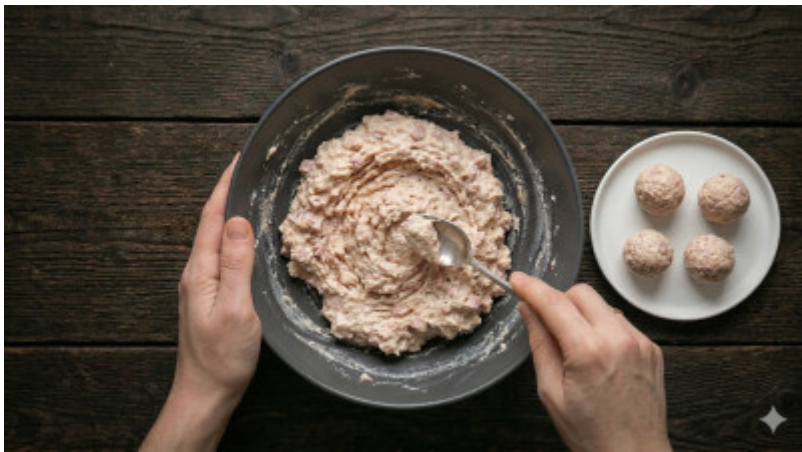
PREPARAZIONE DEI TARTUFINI SALATI RICOTTA E MORTADELLA

- 1 In una ciotola, mescola con una forchetta la ricotta, la mortadella tritata e il parmigiano fino a ottenere un composto omogeneo.





- 2 Preleva un cucchiaino di impasto e forma delle palline grandi come una noce rotolandole tra i palmi delle mani. Passa ogni pallina nella granella di pistacchi facendola aderire bene su tutta la superficie.



- 3 Se ti piace, puoi fare come abbiamo fatto noi e lasciare qualche tartufino al naturale, senza ripassarlo nella granella di pistacchi. Disponi i tartufini su un vassoio e lasciali riposare in frigo fino al momento del brindisi.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che la granella per la copertura sia certificata e non contaminata.

Versione senza lattosio: utilizza una ricotta delattosata e, se necessario, un formaggio spalmabile senza lattosio per dare corpo all'impasto.

Versione light: sostituisci la ricotta vaccina con una ricotta magra o di capra ben sgocciolata e limita la quantità di mortadella, arricchendo il gusto con del pepe nero macinato.

L'idea vegetariana/vegana: per un'alternativa senza carne, prova a sostituire la mortadella con olive taggiasche tritate finemente e pomodori secchi.

L'idea WOW: inserisci un cuore di crema di aceto balsamico o una piccola oliva denocciolata all'interno di ogni tartufino per un'esplosione di sapore inaspettata.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: il segreto fondamentale è far scolare la ricotta per almeno un'ora prima di utilizzarla. Se la ricotta è troppo umida, i tuoi tartufini salati ricotta e mortadella risulteranno molli e difficili da modellare.

Lo sfizio in più: tosta leggermente la granella di pistacchi o di nocciole in padella prima di usarla per la copertura: la nota croccante e aromatica sarà molto più intensa.

L'idea per i bambini: crea delle forme simpatiche o usa degli stuzzichini colorati per servire i tartufini; la loro morbidezza li renderà subito amati dai più piccoli.

Idea antispreco: se ti avanza della mortadella tagliata a fette che ha perso la sua freschezza, questa ricetta è il modo migliore per recuperarla nobilitandone il sapore. Anche i rimasugli di formaggio grattugiato possono essere aggiunti all'impasto per dare più struttura.

CONSERVAZIONE

I tartufini salati ricotta e mortadella si conservano in frigorifero per 1-2 giorni all'interno di un contenitore ermetico. Ti consiglio di rotolarli nella granella solo poco prima di servirli, per evitare che l'umidità del formaggio la faccia ammorbidire.