

ANTIPASTI E SNACK

Baci di dama salati tricolore con gorgonzola

di: *Brontolo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

FARINA 50 gr

BURRO 40 gr

FARINA DI MANDORLE 40 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

VINO BIANCO 1 cucchiaio da tavola

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA FARCIA

GORGONZOLA

MASCARPONE

PANNA

PREPARAZIONE

1 Iniziate amalgamando accuratamente tutti gli ingredienti per l'impasto dei baci di dama.

Dividete poi l'impasto in due porzioni, in una aggiungete il colorante alimentare rosso, nell'altra quello verde e amalgamate nuovamente per far uniformare il colore con l'impasto.



2 Formate delle palline della grandezza desiderata, avendo cura di mantenere la stessa grandezza per tutte.



3 Mettetele su una teglia con della carta forno e infornate per circa 15/20 minuti in forno preriscaldato a 170°C.



4 Passato il tempo necessario per la cottura, lasciatele raffreddare.

Nel frattempo preparate la farcia, amalgamando del gorgonzola e mascarpone con pochissima panna.

Riprendete i baci di dama e con l'aiuto di una sac à poche farciteli e chiudeteli alternando i colori.

