

ANTIPASTI E SNACK

# Cestini di mais

di: *nanino*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO:  
**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

100 g di farina mais precotta  
100 g di farina mais fioretto  
150 g d'acqua  
olio extravergine d'oliva  
sale.

## PER FARCIRE

insalata mista  
mozzarelline mignon  
pomodorini ciliegia  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

1 Miscelare i due tipi di farina con un pizzico di sale. Aggiungere l'acqua e un filo d'olio.



2 Aggiungere altra acqua se non si riesce a raggiungere la consistenza desiderata. Lascir riposare a temperatura ambiente per qualche minuto.

Dividere la pasta in quattro porzioni e modellare quattro dischi piatti con il dorso di un cucchiaio bagnato, su fogli di carta forno.



3 Trasferire delicatamente i fogli di carta in quattro stampi per tartellette da 10 cm e

schiacciare ancora un pò l'impasto con le dita per dare la forma.



- 4 E' possibile, anzichè fare il cerchio, mettere la carta forno nello stampino e poi trasferire il preparato modellandolo con le mani.  
Tagliare la carta forno in eccesso.



- 5 Cuocere i cestini per 25 minuti nel forno riscaldato a 180°C ventilato, poi toglierli dagli stampini appena freddi e riempirli con la farcitura.

Eccoli pronti:





NOTE