

CIOCCOLATINI SALATI

Ora dell'aperitivo ? Ecco i cioccolatini salati ideali per una serata tra amici o come chiusura pasto. Senza uova, senza latticini e senza glutine.



INGREDIENTI:

- 200 g.** cioccolato fondente
- 12 n.** pomodori rossi cherry
- 50 g.** Parmigiano
- 1 n.** panino alle noci
- 1 n.** pizzico di sale
- 1 n.** pizzico di pepe



Difficoltà
FACILE



Preparazione
80 min



Porzioni
8

- 1** Fondere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere sale e pepe e mescolare bene. Lavare e asciugare bene i pomodori. Tagliare parmigiano in scaglie della grandezza di una nocciola. Tagliare il pane a dadi e tostare leggermente.

CONSIGLIO

In questa ricetta potete osare gli accostamenti che preferite. Da provare anche con dei dadini di melanzane o di zucca arrosto.

- 2** Versare un fondo di cioccolato nei pirottini, quindi disporre il pomodoro, il parmigiano o il pane e finire di versare il cioccolato sino al bordo di ciascun pirottino.
- 3** Lasciar raffreddare in frigo per circa un'ora. Togliere dal frigo 15 minuti prima di servire.