

FINGER FOOD – **SABLÈ SALATI CON CACIOTTINA E Desdemona**



Questi sablè si conservano in una scatola di latta per una settimana. Se non avete tempo acquistateli già pronti, con Desdemona il risultato sarà ricco e goloso.

INGREDIENTI

- g 140 Burro
- g 220 Farina 00
- 1 Tuorlo (uovo grande)
- g 65 Parmigiano Reggiano grattugiato
- g 20 Maizena
- g 10 Sale
- g 150 Caciottina morbida
- g 70 Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta

PROCEDIMENTO

Sfregare burro morbido con la farina delicatamente formando delle briciole.

Aggiungere i tuorli e impastare. Unire parmigiano, maizena e sale. Ne deve risultare un impasto tipo pasta frolla, ma più fine. Stendere la pasta. Ricavare delle formine tonde di Ø 4-5 cm con un bicchiere o tagliapasta. Lasciate riposare in frigo per 30 min.

Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 20 minuti.

Quando saranno freddi, coprirli con una fettina di caciottina e una cucchiata generosa di Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta. Servire immediatamente.



1h15 min