

The Buitoni logo is displayed in a green box with white text, positioned at the top left of the page. It is partially overlaid by a Polaroid-style photo frame and a piece of brown paper.

Pipistrelli di formaggio per Halloween

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi Buitoni
- 150 g Formaggio spalmabile
- 65 g tonno in scatola in olio evo
- 30 g di cipollotto
- 1 1/2 cucchiaini di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di paprika dolce
- 1/2 cucchiaino di rosmarino
- 1/2 cucchiaino di origano
- 1 uovo sbattuto
- 4 g semi di sesamo
- Mandorle granellate (per ricoprire)
- grani di pepe nero
- sale

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Tagliate le mini basi in quarti e disponetele su una teglia foderata con carta da forno. Spennellatele con l'uovo sbattuto e cospargetele con semi di sesamo nero.
3. Cuocere in forno per 4-5 minuti, fino a doratura. Lasciar raffreddare.
4. Tritare molto finemente il cipollotto.
5. In una ciotola, mescolate il formaggio cremoso con il tonno, le spezie, il sale, il pepe e il cipollotto. Lasciate raffreddare in frigorifero per 20-30 minuti.
6. Formate delle palline aiutandovi con due cucchiari.
7. Ricoprite le palline di formaggio una alla volta con le mandorle granulate, dando loro una forma rotonda con le mani.
8. Lasciatelo raffreddare in frigorifero per circa 2 ore, finché non avrà raggiunto una consistenza soda.
9. Togliete dal frigorifero e attaccate due triangoli di mini basi su ogni pallina, uno per lato, per formare le ali del pipistrello.
10. Per gli occhi, infila due grani di pepe nella parte anteriore. Ripeti fino a quando non avrai finito tutte e 8 le palline di formaggio.
11. Servire con i triangoli rimanenti in una ciotola.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	11.74 g
Energia	182.92 kcal
grassi	12.04 g



8

Fibra	1.24 g
Proteine	7.19 g
Grassi saturi	5.02 g
Sodio	126.7 mg
zuccheri	126.7 mg