

## 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.