

## Bicchierini salati con crema di macadamia e composta di fragole

*L'antipasto con un tocco di dolce.*



*Scoprite come la composta di fragole si abbina perfettamente a un piatto salato.*

Un abbinamento insolito e particolare per questi bicchierini assolutamente da provare! Una ricetta veloce perfetta per un aperitivo o un antipasto dal **gusto agrodolce** che delizia il palato e anche gli occhi.

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Preparazione: 30 minuti + 15 minuti di cottura**

### Ingredienti (per 8 bicchierini)

#### **12-16 cucchiaini di composta di fragole Orto d'Autore**

350 g di cipolle rosse  
100 g di noci di macadamia  
65 g di acqua  
25 g di zucchero di canna integrale  
1 cucchiaio di succo di limone  
1/8 di spicchio d'aglio in polvere  
una manciata di pistacchi tritati  
grissini integrali sottili per guarnire  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe

### Procedimento

1. Preparare le cipolle caramellate: affettare molto finemente le cipolle e farle rosolare in poco olio extravergine d'oliva con un pizzico di sale per 5 minuti. Aggiungere lo zucchero, mescolare e continuare a cuocere a fuoco basso per altri 10 minuti. Spegnerle e lasciare raffreddare.
2. In un piccolo mixer tritare le noci di macadamia, poi aggiungere l'acqua, l'aglio, il succo di limone, sale e pepe e frullare fino a ottenere una crema liscia.
3. Comporre i bicchierini in questo modo: una base sottile di cipolle caramellate, uno strato di crema di noci di macadamia e per finire un leggero strato di composta di fragole Orto d'Autore.
4. Guarnire i bicchierini con i pistacchi tritati e servirli con dei grissini integrali.