



<b>esecuzione</b> FACILE	<b>pronto in</b> 20 MIN.	<b>calorie</b> 269 / 215
<b>vino</b> PROSECCO DI VALDOBBIADENE		

#### INGREDIENTI

PER 20-25 PALLINE                      250 g di mascarpone                      noce moscata  
 250 g di Grana Padano                      200 g di granella di nocciole  
 grattugiato

#### PROCEDIMENTO

In una ciotola amalgamate il Grana Padano grattugiato con il mascarpone fino ad avere una densa e soffice crema, insaporitela con due-tre pizzichi di noce moscata grattugiata al momento. Suddividete il composto ottenuto nelle ciotoline in modo che oltre il bordo il ripieno sporga a cupoletta. Con molta attenzione rivestitele con la granella di nocciole, magari aiutandovi con una pinzetta. Oppure, prendendo un po' di composto alla volta, formate tante sfere più o meno grandi come una susina, rotolatele nella granella di nocciole, trasferitele nelle ciotoline o nei pirottini di carta da pasticciere.