

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 170 g di farina
- 115 g di burro
- 80 g di grana grattugiato
- 2 tuorli
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di senape
- 1-2 cucchiai di acqua fredda
(all'occorrenza)
- 1 albume sbattuto per glassare.

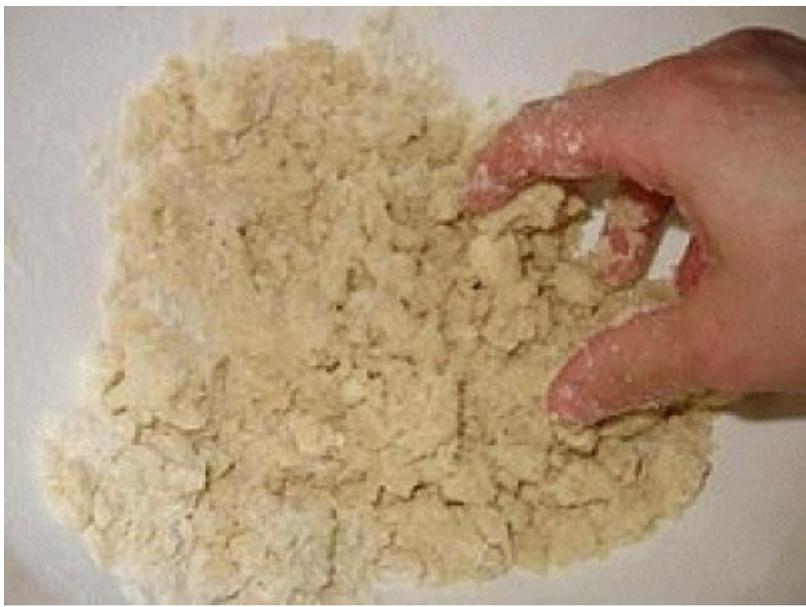
PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere in una ciotola capiente la farina, il sale, il pepe, la senape ed il burro freddo tagliato a pezzetti e lavorare con la punta delle dita sino ad ottenere un impasto granuloso.





3 Aggiungere il formaggio e continuare a "sbriciolare".





- 4 Unire i tuorli ed impastare, unendo dell'acqua fredda se l'impasto risultasse troppo asciutto formando una palla di pasta.





5 Senza bisogno di far riposare la pasta, stenderla in uno spessore di 1 centimetro

tagliandola poi in bastoncini con la rotella tagliapasta.



- 6 Disporre i bastoncini ben distanziati su una teglia rivestita di carta da forno e spennellarli con l'albume.



7 Infornare in forno a 220°C per 7-8 minuti.



8 Servire tiepidi o freddi.

