

ANTIPASTI E SNACK

# Biscotti al pecorino e olive verdi

di: *NoixDeCoco*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO



Biscotti al pecorino e olive verdi. Avete organizzato un aperitivo in casa e non sapete con cosa accompagnare i drink? Ecco questa è la ricetta che fa per voi...uno tira l'altro!

## INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

FARINA DI GRANO SARACENO 100 gr

OLIVE VERDI 80 gr

PECORINO GRATTUGIATO 200 gr

BURRO 175 gr

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

1 Ho messo tutti gli ingredienti nel robot azionando fino ad ottenere una palla.



2 Ho lavorato l'impasto a mano e poi l'ho riposto in frigorifero per circa 30 minuti.



3 Al termine del riposo, ho steso la pasta fino allo spessore di 1 cm e ricavato i biscotti.



4 Li ho messi sulla placca da forno e li ho cotti per circa 10 minuti a 160°C.

