

ANTIPASTI E SNACK

## Biscotti salati al grana

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

GRANA PADANO 400 gr  
UOVA 4  
FARINA DI MAIS GIALLO 80 gr  
FARINA 20 gr  
BURRO 60 gr  
TIMO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO  
NOCE MOSCATA

I **biscotti salati al grana**, uno sfizio facilissimo da preparare da presentare come alternativa ai grissini come accompagnamento ai salumi in un antipasto all'italiana. Provate a realizzarli anche voi e vi stupirete della semplicità. Non servono infatti grossi doti in cucina, né tantomeno grandi attrezzature, ma seguendo semplicemente la ricetta e il passo passo, riuscirete a preparare uno stuzzichino irresistibile. Sono l'ideale anche per allestire un buffet, magari abbinateli con una gustosa [pizza fatta in casa](#).

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare il grana, le farine, le uova, il timo tritato, il burro fuso ma non caldo, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

Versare il composto in una sac-à-poche e distribuirlo a forma di bastoncini su una teglia ricoperta di carta forno.



**2** Oppure farne dei mucchietti con il cucchiaino.

Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.



# CONSIGLIO

**In che altro modo potrei aromatizzarli?**

Partendo da questo impasto puoi aggiungere origano, rosmarino, paprika dolce o piccante!

**Quanto tempo si conservano?**

Si conservano una settimana chiusi in una latta per biscotti.

**Potrei surgelare l'impasto?**

Sì certo, è simile ad una frolla quindi va benissimo.