

ANTIPASTI E SNACK

Biscottini al parmigiano, crudo e rosmarino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **biscottini al parmigiano, crudo e rosmarino** sono l'asso nella manica che ci salva in molte situazioni. Si tratta infatti di una ricetta molto versatile e piacevole che può essere realizzata anche da chi non ha per niente dimestichezza con la cucina e i suoi vari utensili. Oltre che facile è anche economica perché con pochi ingredienti, che tra l'altro si trovano subito e sono di facile reperibilità, potrete realizzare una ricetta davvero sfiziosa. Sono perfetti anche per una pausa salata, e si abbinano con la birra, cocktail e qualunque tipo di vino. Per tutti questi motivi dovete assolutamente provarli. La ricetta è davvero di immediata esecuzione ma qualora

riscontraste difficoltà, vi invitiamo a scriverci nei commenti in modo da chiarire i passaggi in cui avete difficoltà. Potreste abbinare ai biscottini salati le [rose di sfoglia al bacon](#) in modo da rendere ancora più appetitosa la vostra tavola.

INGREDIENTI

FARINA 100 gr

BURRO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

UOVA 1

ACQUA

SALE

PROSCIUTTO CRUDO

ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i **biscottini al parmigiano, crudo e rosmarino** per prima cosa in una ciotola bisogna mettere il burro, l'uovo, la farina, il parmigiano grattugiato, il prosciutto crudo sminuzzato, il rosmarino e poco sale.



- 2 Aggiungere 3 cucchiaini d'acqua fredda ed iniziare ad impastare. Impastare bene fino a quando il composto risulterà omogeneo.

Aggiungere l'acqua o la farina all'occorrenza.



- 3 Fare riposare la pasta una ventina di minuti in frigorifero e quindi stenderla con il mattarello su un piano infarinato. Dovrà essere alta circa 5 mm.

Con un bicchiere, fare delle formine tonde. Poggiare il bicchiere, quindi girarlo su se stesso per un po' per far staccare la pasta morbida dai bordi.

Quando non ci sarà spazio per altri biscotti tondi, prendere la pasta, impastarla e ristenderla per tagliarne degli altri.



- 4 Strizzare della carta forno bagnata e metterla su una teglia. Quindi adagiarvi i biscotti.



5 Infornare a 180°C in forno già caldo per circa 15-20 minuti. Quindi sfornare e servire freddi con una fettina di salume sopra o di formaggio.

In questo caso sono stati serviti con una fettina di bresaola.





NOTE

Quanti biscotti ottengo con queste dosi?

Le dosi indicate sono per 12 biscotti.

Potrei farli più piccoli volendo?

Certo potresti sbizzarrirti anche nelle forme utilizzando quelle per biscotti dolci.

Posso conservarli per qualche giorno?

Sì chiudili in sacchetti con la chiusura ermetica oppure in una scatola di latta.