

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Grissini alla panna acida grana e paprika

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 pasta sfoglia
100 g di grana grattugiato
4 cucchiari di panna acida
paprika in polvere
1 cucchiaino di panna
1 tuorlo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Stendere la sfoglia, mescolare la panna acida con sale e paprika, sbattere il tuorlo con il cucchiaino di panna, spennellare metà della pasta sfoglia con la panna acida, spolverare con grana.



2 Piegare la metà della pasta sfoglia sul ripieno.



- 3 Tagliare con un taglia pizza a striscioline di un cm, passare il tuorlo d'uovo, attorcigliare ogni striscia di sfoglia, mettere su carta forno spruzzata d'acqua.



- 4 Cuocere a 220° per 10/15 minuti.