

TORTE SALATE

Grissini sfogliati al parmigiano e paprika

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



Ad una festa, buffet o aperitivo che si rispetti, oltre alla [pizza](#) non possono mancare assolutamente i **grissini sfogliati** al parmigiano e paprika. Sono uno stuzzichino notevole per gusto e semplicità di esecuzione, da presentare in tavola insieme agli antipasti o come finger food. Si prestano a numerose varianti grazie alle possibili combinazioni di spezie e possono essere un sostituto piacevole per il work food in alternativa a crackers o panini. e se volete rendere ancora più ricca la vostra tavola provate anche questa squisita torta [salata al cotto](#) e

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA fatta in casa o già pronta -
340 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
150 gr
PAPRIKA PICCANTE o dolce -
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i grissini sfogliati al parmigiano e paprika, stendete la pasta sfoglia in un rettangolo di 25 cm di larghezza per 30 cm di lunghezza e spessa 3 mm.

Distribuite sulla sfoglia il parmigiano grattugiato, il pepe e la paprika ricordandovi che troppa paprika o pepe potrebbero rendere la sfoglia troppo scura e speziata.





2 Con un mattarello forzate leggermente il formaggio nell'impasto.



3 Usando una rotella taglia pasta, realizzate delle strisce uguali spesse circa 1,5 cm.



4 A questo punto, lavorando con una striscia per volta e tenendo ferma un'estremità, arrotolate le strisce.



5 Collocate i grissini su di una teglia da forno, copriteli con della pellicola trasparente e riponete in frigorifero per un'ora.



6 Scaldate il forno a 180°C ed infornate per circa 20 minuti o fino a quando risulteranno ben dorati su tutti i lati.

Rimuovete i grissini dal forno e usando un coltello affilato, paregiate la lunghezza dei grissini; questa operazione va eseguita non appena i grissini escono dal forno.

Serviteli caldi o a temperatura ambiente.

CONSIGLI E CURIOSITÀ

Come posso fare per rendere la farcitura uniforme?

Per facilitare la distribuzione del parmigiano e delle spezie sulla sfoglia, amalgamate questi ingredienti in una ciotola prima di distribuirli sulla sfoglia.

Come si produce la paprica?

La paprica (o paprika) usata in questa ricetta, è una spezia che deriva dal peperone, ripulito della sua parte bianca e dopo un processo di essiccazione, macinato e ridotto in polvere. La paprica macinata in questo modo ha un sapore dolce con un bassissimo grado di piccante, mentre una paprica più forte si ottiene macinando anche il cuore dei peperoni che comprende i piccoli semi, parte che contribuisce a rendere la spezia più piccante. Resta comunque una spezia poco aggressiva, utilizzata spesso anche in combinazione con il più forte peperoncino.

Quando e dove si usa la paprica?

Molto usata nella cucina europea, le sue origini risalgono al territorio americano sebbene in Europa venga coltivata in maniera intensiva, soprattutto in alcuni paesi dell' Est Europa come l' Ungheria. L'India è il Paese che ne offre più varietà di usi, non solo in cucina e il commercio mondiale si concentra soprattutto nel suo mercato.

Mi qualche ricetta di creme per accompagnare questi grissini?

Certo! Prova la [salsa piccante di tonno](#) e la [salsa di melanzane](#)