

ANTIPASTI E SNACK

Salatini al formaggio affumicato

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



250 GR DI FARINA, 80 GR DI RICOTTA
DI PECORA, 150 GR DI BURRO
MORBIDO, 1 UOVO INTERO, 1 TUORLO,
20 GR DI LIEVITO DI BIRRA. PER
SPENNELLARE

25-30 gr di panna liquida

½ cucchiaino di succo di limone

1 tuorlo

70-80 gr di formaggio affumicato.

PREPARAZIONE

- 1 Unire tutti gli ingredienti per l'impasto e lavorarli bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Stendere la pasta con uno spessore di circa ½ centimetro e tagliare delle piccole forme, come triangoli o quadrati. Spennellare con la panna, acidulata con il succo di limone, e con il rosso d'uovo. Grattugiare il formaggio e spargerlo sopra i salatini prima

di infornarli a 180 C per 15 minuti. Infornare subito, perché non devono lievitare.