

ANTIPASTI E SNACK

## Salatini con sesamo, semi di papavero e pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

250 g di farina  
200 g di Emmenthal  
paprika (a piacere)  
1 bustina di lievito per torte salate  
150 g di burro  
un pò di latte.

### PREPARAZIONE

**1** Impastare tutti gli ingredienti:

frullare prima l'emmenthal, aggiungere la farina, il burro, un pò di latte q.b. ed infine il lievito.

Dopo aver formato una palla, lasciarla riposare in frigorifero per un'ora circa.



- 2 Trascorsa l'ora, con l'aiuto del matterello stendere una sfoglia non sottilissima e ritagliare varie forme.



- 3 Spennellare con un pò di tuorlo d'uovo. Cospargervi poi sopra un pò di pistacchio tritato finemente, semi di papavero o semi di sesamo.





4 Infornare a 160°C per 15 minuti circa e questo è il risultato:

