

ANTIPASTI E SNACK

Sfizi croccanti al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

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



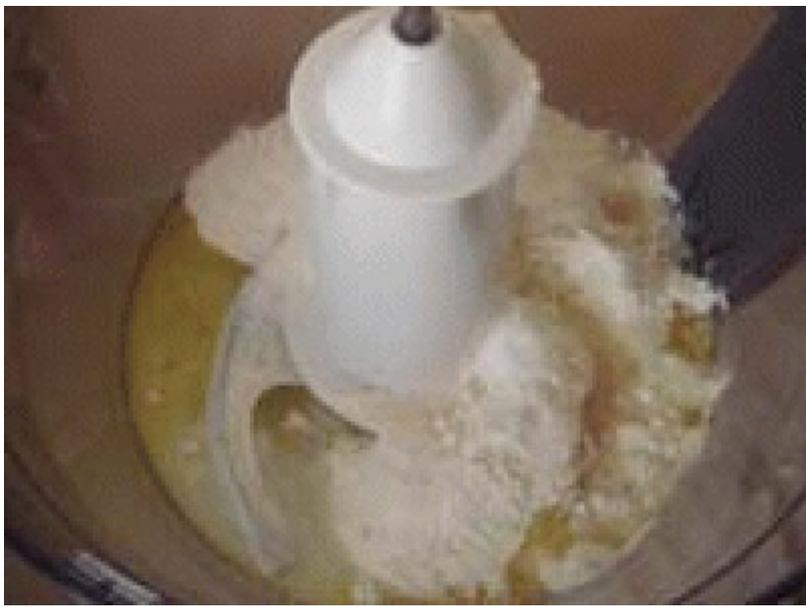
INGREDIENTI

200 g di farina
6 cucchiari di olio circa
6 cucchiari di acqua circa
sale
pepe
pistacchi tritati (o noci
nocciole
arachidi...).

PREPARAZIONE

1 Mettere nel robot la farina, il sale, il pepe , 2 cucchiari d'acqua e 2 di olio.

Mettere le lame in funzione e versare alternandoli, un cucchiario di olio ed uno di acqua alla volta, finchè l'impasto si raccoglie a palla.



2 Avvolgere l'impasto ,che sara' piuttosto morbido, nella pellicola e lasciarlo riposare a temperatura ambiente una ventina di minuti.

Ora prenderlo e stenderlo su carta forno in una sfoglia rettangolare molto sottile, aiutandosi con poca farina se dovesse risultare appiccicoso.

Dopodichè spolverizzarlo con la frutta secca scelta, tritata grossolanamente, e premere leggermente con le mani per farla aderire bene.

Tagliare con una rotella tanti quadrati e trasferire la carta forno sulla teglia.



- 3 Cuocere a 200°C per circa 7-10 minuti, finchè i quadratini si gonfieranno e si coloreranno leggermente.

