

ANTIPASTI E SNACK

Stick alla pizzaiola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

180 g di farina
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
80 g di burro
concentrato di pomodoro oppure ketchup
1 cucchiaino di sale
olio
origano.

PREPARAZIONE

1 Mischiare la farina con il parmigiano reggiano ed il sale.



- 2 Aggiungere il burro morbido a pezzetti ed il concentrato di pomodoro (o ketchup) quanto basta per ottenere un impasto rosso, lavorarlo bene fino ad ottenere una palla.

Mettere in frigorifero a riposare per 20 minuti circa.



- 3 Stendere la pasta e tagliare gli stick, spennellarli con olio e origano.



4 Infornare a 180° per 15 minuti.

