

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.

