PANE, PIZZE E LIEVITATI

Stuzzichini pronti in 15 minuti

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

1 disco di pasta brisée

50-60 g di parmigiano grattugiato

pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:

2 Tagliare la sfoglia con la rotella tagliapasta in 10 strisce e poi in altre 10 obliquamente, formando delle losanghe.

3 Cospargere col parmigiano e con del pepe.

4 Infornare a 200°C per circa 8 minuti, passare per 1 minuto sotto il grill.

5 Appena sfornato, ritagliare con le forbici lungo le linee già segnate.

6 Ecco il risultato.