

ANTIPASTI E SNACK

Biscotti al parmigiano

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **20 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **30 MINUTI DI RIPOSO**



I biscotti al parmigiano sono una ricetta semplice e sfiziosa, perfetti da sgranocchiare come aperitivo o per accompagnare salumi e formaggi. Friabili e ricchi di sapore, si preparano con pochi ingredienti e in poco tempo. **Un'idea versatile da tenere sempre pronta!**

INGREDIENTI PER I BISCOTTI AL PARMIGIANO

FARINA 120 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 100 gr

BURRO 100 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

PEPE

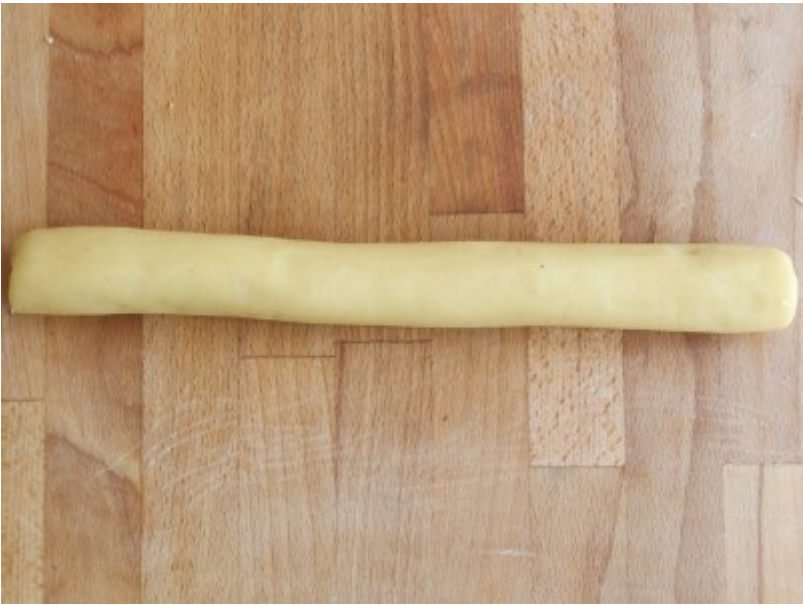
COME FARE I BISCOTTI AL PARMIGIANO

1 Per realizzare i biscotti al parmigiano, versa in una ciotola la farina, il parmigiano, il sale e il pepe. Aggiungi il burro freddo tagliato a tocchetti. Sfrega con le mani il burro nella farina fino a quando sarà completamente assorbito. Compatta il composto e trasferiscilo su un piano di lavoro.





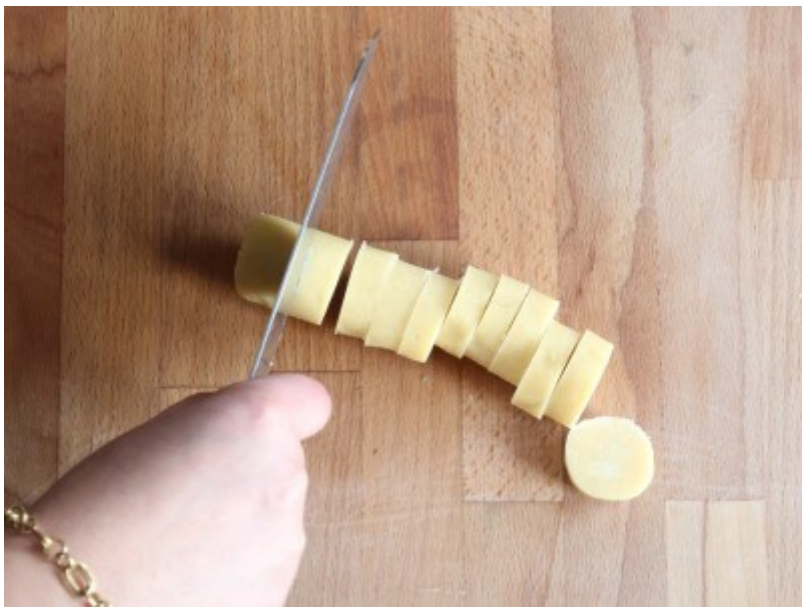
- 2 Impasta energicamente fino a ottenere un panetto liscio e compatto. Forma un filoncino del diametro di circa 4 cm. Dividilo in due parti per comodità, avvolgile nella pellicola trasparente e mettile in freezer per circa 30 minuti.





- 3** Trascorso il tempo di riposo, preriscalda il forno a 180°C in modalità statica. Riprendi i filoncini dal freezer e, con un coltello a lama liscia, tagliali a dischetti di circa 1 cm di spessore. Disponi i dischetti su una teglia rivestita con carta forno. Inforna per circa 15 minuti, fino a leggera doratura.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Puoi sostituire il parmigiano con pecorino per un gusto più deciso.

Il burro deve essere freddo di frigo: lavoralo velocemente per non scaldarlo.

Se avanza dell'impasto, puoi congelarlo già in filoncini e tagliarlo al bisogno.

Aggiungi erbe secche o spezie per variare gusto e profumo.

COME SI CONSERVANO I BISCOTTI DI PARMIGIANO

Conserva i biscotti al parmigiano in un contenitore ermetico per 2-3 giorni a temperatura ambiente. L'impasto crudo può essere congelato in filoncini, poi affettato e cotto direttamente in forno caldo

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Grissini di sfoglia: croccanti e perfetti da sgranocchiare.

Crackers fatti in casa: ideali per l'aperitivo.

Pizzette in friggitrice ad aria: affiancati ai biscotti salati sono uno spettacolo.

Pizzelle fritte: una tira l'altra!

Cestini di parmigiano: no solo a Natale, ma ogni giorno per fare festa.