

ANTIPASTI E SNACK

## Cantucci salati

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **cantucci salati** sono dei **biscotti croccanti e saporiti**, che si preparano con farina, uova, formaggio, lievito e frutta secca; nella **nostra ricetta** abbiamo arricchito l'impasto anche con dello speck saporito. Come si evince dal nome, i **cantucci salati** sono una rivisitazione dei [classici cantucci dolci](#), **tipici della Toscana**, che si accompagnano al **vin santo**. I cantucci salati sono ideali da servire come **aperitivo** o [antipasto](#), insieme a formaggi, salumi, salse e vino. **Questi biscotti salati sono anche perfetti da regalare o da conservare in una scatola di latta.**

**Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico**

per cucinare in casa, con molta facilità, dei deliziosi cantucci salati, golosissimi, con cui stupire i tuoi ospiti.

Ecco altri sfiziosi salatini per i tuoi eventi:

[Pizzette da buffet](#)

[Baci di dama salati](#)

[Olive all'ascolana](#)

[Spiedini di pizza](#)

[Crispelle con farina di ceci](#)

## INGREDIENTI

FARINA 0 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO a cubetti - 70 gr

LATTE 60 ml

OLIO DI SEMI 60 ml

MANDORLE TOSTATE SALATE 40 gr

SPECK a dadini - 40 gr

PISTACCHI SGUSCIATI 40 gr

UOVO 1

LIEVITO PER TORTE SALATE 1 cucchiaino  
da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Metti la farina in una ciotola capiente e unisci i cubetti di Parmigiano Reggiano, mescola e aggiungi il latte. Versalo delicatamente e a filo, in modo da non creare grumi per il brusco impatto del liquido sulla farina.





2 Sguscia l'uovo e aggiungilo nella ciotola, senza mescolare unisci anche l'olio e infine le

mandorle e i pistacchi.





**3** A questo punto metti nella ciotola il cucchiaino di lievito in polvere per torte salate e, infine, lo speck. Impasta bene tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli in un impasto malleabile. Trasferisci l'impasto così ottenuto sul piano di lavoro leggermente infarinato e dividilo in due pagnotte.





4 Distendi le due pagnotte di impasto in altrettanti filoncini, lunghi e leggermente schiacciati. Trasferiscili in una teglia già coperta di carta da forno e inforna in forno ventilato già caldo a 180°C. Cuoci i filoncini per almeno 25 minuti, si devono leggermente colorire. Trascorso il tempo di cottura togli la teglia dal forno e taglia i filoncini in tanti cantucci spessi circa 3- 2,5 cm. metti dello spazio tra ogni cantuccio salato e inforna di nuovo per 5 minuti per far biscottare.

A termine della cottura ti consiglio di far raffreddare i cantucci salati sopra ad una griglia da pasticceria in modo che perdano vapore e rimangano ancora più fragranti.





# VARIANTI DEI CANTUCCI SALATI

Ecco delle idee per delle varianti della ricetta dei cantucci salati:

**Cantucci salati ai pomodori secchi, olive e pistacchi:** si aggiungono dei pomodori secchi tritati e delle olive taggiasche all'impasto e si arricchisce con pistacchi interi.

**Cantucci salati ai pistacchi:** si aggiungono solo dei pistacchi tritati all'impasto, senza altri ingredienti.

**Cantucci salati al rosmarino e parmigiano:** si aggiunge del rosmarino tritato e del parmigiano grattugiato all'impasto, per dare un tocco aromatico e saporito.

**Cantucci salati al gorgonzola e noci:** si aggiunge del gorgonzola a pezzetti e delle noci tritate all'impasto, per creare un contrasto di sapori e consistenze.

**Cantucci salati al pecorino e pepe:** si aggiunge del pecorino grattugiato e del pepe nero macinato all'impasto, per dare un gusto piccante e deciso.

**Cantucci salati alla pancetta e scamorza:** si aggiunge della pancetta croccante e della scamorza affumicata a cubetti all'impasto, per rendere i biscotti più golosi e filanti.

**Cantucci salati al curry e uvetta:** si aggiunge del curry in polvere e dell'uvetta ammollata all'impasto, per dare un tocco esotico e dolce-salato.

**Cantucci salati al timo e limone:** si aggiunge del timo fresco tritato e della scorza di limone grattugiata all'impasto, per dare un tocco fresco e profumato.

**Cantucci salati alla zucca e semi di papavero:** si aggiunge della zucca cotta e frullata e dei semi di papavero all'impasto, per dare un colore arancione e una consistenza croccante.