

ANTIPASTI E SNACK

# Bastoncini al formaggio

di: @nn@

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

170 g di farina  
115 g di burro  
80 g di grana grattugiato  
2 tuorli  
sale  
pepe  
2 cucchiaini di senape  
1-2 cucchiari di acqua fredda  
(all'occorrenza)  
1 albume sbattuto per glassare.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere in una ciotola capiente la farina, il sale, il pepe, la senape ed il burro freddo tagliato a pezzetti e lavorare con la punta delle dita sino ad ottenere un impasto granuloso.





3 Aggiungere il formaggio e continuare a "sbriciolare".





- 4 Unire i tuorli ed impastare, unendo dell'acqua fredda se l'impasto risultasse troppo asciutto formando una palla di pasta.





5 Senza bisogno di far riposare la pasta, stenderla in uno spessore di 1 centimetro

tagliandola poi in bastoncini con la rotella tagliapasta.



- 6 Disporre i bastoncini ben distanziati su una teglia rivestita di carta da forno e spennellarli con l'albume.



**7** Infornare in forno a 220°C per 7-8 minuti.



8 Servire tiepidi o freddi.



