

ANTIPASTI E SNACK

Biscotti salati al grana

di: *cindystar*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **biscotti salati al grana**, uno sfizio facilissimo da preparare da presentare come alternativa ai grissini come accompagnamento ai salumi in un antipasto all'italiana. Provate a realizzarli anche voi e vi stupirete della semplicità. Non servono infatti grossi doti in cucina, né tantomeno grandi attrezzature, ma seguendo semplicemente la ricetta e il passo passo, riuscirete a preparare uno stuzzichino irresistibile. Sono l'ideale anche per allestire un buffet, magari abbinateli con una gustosa [pizza fatta in casa](#).

INGREDIENTI

GRANA PADANO 400 gr
UOVA 4
FARINA DI MAIS GIALLO 80 gr
FARINA 20 gr
BURRO 60 gr
TIMO 1 rametto
SALE
PEPE NERO
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare il grana, le farine, le uova, il timo tritato, il burro fuso ma non caldo, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

Versare il composto in una sac-à-poche e distribuirlo a forma di bastoncini su una teglia ricoperta di carta forno.



2 Oppure farne dei mucchietti con il cucchiaino.

Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.



CONSIGLIO