

ANTIPASTI E SNACK

# Biscotti di Frolla Salata all'Origano

---

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

DOSI PER: [60 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

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

NOTE: + *10 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

---



Hai ospiti all'ultimo minuto e cerchi un'idea originale? Preparare degli **stuzzichini per aperitivo fatti in casa** può sembrare lungo e faticoso, ma oggi ti stupirò.

I **biscotti di frolla salata all'origano** sono la soluzione perfetta: intensamente profumati, friabili e ricchi di gusto grazie al tocco del formaggio grattugiato.

Se hai già amato i nostri tradizionali [biscotti al parmigiano](#), questa variante aromatica diventerà presto il tuo nuovo cavallo di battaglia.

La particolarità di questa ricetta? È una **pasta frolla salata senza uova** che si impasta in pochissimi minuti e richiede una cottura rapidissima.

Diventeranno i tuoi **biscotti salati per aperitivo veloci** preferiti, ideali da sfornare sul momento o da preparare in largo anticipo per i tuoi buffet salati.

Puoi servirli per arricchire un vassoio di [salatini misti](#) o proporli insieme a raffinati [baci di dama al pistacchio salato](#).

Per completare il tuo tavolo dei finger food in modo impeccabile, ti consiglio di abbinarli al classico [pane fritto](#) caldissimo o ai soffici [finti panini al formaggio con yogurt greco](#).

Nessuna scusa per non provarli subito. Segui passo passo i miei consigli per ottenere una consistenza perfetta e mettiamoci all'opera!

## INGREDIENTI PER I BISCOTTI DI FROLLA SALATA ALL'ORIGANO

FARINA 00 180 gr

GRANA PADANO GRATTUGIATO 135 gr

BURRO 120 gr

ORIGANO SECCO 2 gr

SALE FINO 1 pizzico

ACQUA GHIACCIATA 1 o 2 cucchiaini solo se necessario -

## COME FARE I BISCOTTI DI FROLLA SALATA ALL'ORIGANO PASSO PASSO

**1** Taglia il **burro freddo di frigo** a cubetti e trasferiscilo in una ciotola capiente.

Aggiungi subito il **Grana Padano grattugiato** per iniziare a creare la base della tua frolla salata.



**2** Versa nella ciotola la farina 00 e l'origano essiccato.

Aggiungi anche un **pizzico di sale** per bilanciare la sapidità e esaltare tutti i sapori.





**3** Inizia a **sabbiare l'impasto**, lavorando gli ingredienti molto velocemente con la punta delle dita.

L'obiettivo è non scaldare il burro e ottenere un composto granuloso, formato da **grossi grumi** profumati all'origano.





**4** Lavora l'impasto velocemente con le mani fino a ottenere un **panetto liscio e compatto**.

Se noti che la frolla fatica a legare, aggiungi **1-2 cucchiari di acqua ghiacciata** per facilitare l'operazione senza scaldare il burro.

Trasferisci il panetto su una spianatoia leggermente infarinata e stendilo con un mattarello fino a raggiungere uno spessore di circa **3-4 millimetri**.

Usa uno stampino tagliabiscotti, o una rotella, per dare forma ai tuoi **frollini salati**.

Spostali delicatamente su una teglia foderata con carta forno e lasciali riposare in **frigorifero per almeno 10 minuti**. Questo passaggio è fondamentale per mantenere la forma in cottura.

Nel frattempo, accendi e preriscalda il **forno in modalità statica a 180°C**.

Inforna i biscotti ancora freddi di frigo e lasciali cuocere per circa **10 minuti**. Sforнали non appena i bordi risulteranno leggermente dorati.

Lasciali raffreddare completamente, preferibilmente su una **gratella per dolci**, per garantire la massima friabilità prima di servirli.



## COME CONSERVARE I BISCOTTI SALATI ALL' ORIGANO

I biscotti di frolla salata all'origano si conservano alla perfezione, purché vengano riposti solo quando sono **completamente freddi**.

Conservali a temperatura ambiente all'interno di una **scatola di latta** o di un contenitore a chiusura ermetica: manterranno intatta la loro friabilità per circa **3-4 giorni**.

Se vuoi organizzarti in anticipo per un buffet, ricorda che l'**impasto crudo può essere congelato**. Avvolgi il panetto comodamente nella pellicola trasparente e riponilo in freezer.

All'occorrenza, ti basterà lasciarlo **scongelaire in frigorifero** prima di stenderlo, tagliarlo e infornare i tuoi stuzzichini per aperitivo.

## CONSIGLI DELLO CHEF

I **biscotti di pasta frolla all'origano** sono una base perfetta da personalizzare. Puoi arricchire l'impasto sperimentando con aromi e spezie sempre nuovi.

Per una versione dal gusto più deciso, aggiungi un **pizzico di peperoncino** all'impasto. Se invece ami i profumi rustici, prova un mix di **rosmarino e timo**.

Una regola d'oro: utilizza sempre **erbe e spezie essiccate**. Quelle fresche rilasciano umidità e rischiano di bruciarsi o scurirsi troppo durante la cottura in forno.

Vuoi rendere il tuo aperitivo davvero irresistibile? Servi questi frollini accanto a una morbida **salsa al formaggio** in cui poterli intingere.

Per l'abbinamento perfetto nel bicchiere, vai sul sicuro: sono la morte sua accompagnati da uno **Spritz ghiacciato**, un calice di bollicine o una birra artigianale ambrata.