

ANTIPASTI E SNACK

Biscottini al parmigiano, crudo e rosmarino

di: *obsidian*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 100 gr
BURRO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
UOVA 1
ACQUA
SALE
PROSCIUTTO CRUDO
ROSMARINO 1 rametto

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola mettere il burro, l'uovo, la farina, il parmigiano grattugiato, il prosciutto crudo sminuzzato, il rosmarino e poco sale.



- 2 Aggiungere 3 cucchiari d'acqua fredda ed iniziare ad impastare. Impastare bene fino a quando il composto risulterà omogeneo.

Aggiungere l'acqua o la farina all'occorrenza.



- 3 Fare riposare la pasta una ventina di minuti in frigorifero e quindi stenderla con il mattarello su un piano infarinato. Dovrà essere alta circa 5 mm.

Con un bicchiere, fare delle formine tonde. Poggiare il bicchiere, quindi girarlo su se stesso per un po' per far staccare la pasta morbida dai bordi.

Quando non ci sarà spazio per altri biscotti tondi, prendere la pasta, impastarla e ristenderla per tagliarne degli altri.



4 Strizzare della carta forno bagnata e metterla su una teglia. Quindi adagiarvi i biscotti.



5 Infornare a 180°C in forno già caldo per circa 15-20 minuti. Quindi sfornare e servire freddi con una fettina di salume sopra o di formaggio.

In questo caso sono stati serviti con una fettina di bresaola.



NOTE