

ANTIPASTI E SNACK

Ciambelline di brisè

di: *GLORIA.IAIA*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

pasta brisèe
rosmarino
semi di finocchio
paprika dolce
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Acquistare della pasta brisèe confezionata o prepararne un po' in casa.

Cospargere parte della sfoglia con rosmarino tritato e una parte con semi di finocchio, poi con il mattarello passarci sopra per farli attaccare bene alla pasta.



2 Spolverare la parte restante con della paprika dolce, spolverare, successivamente con del pamigiano.



3 Tagliare con la formina e mettere in forno.



4 Ecco circa 30 ciambelline di gusti misti.

