

ANTIPASTI E SNACK

Ciambelline di brisè

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.

