

ANTIPASTI E SNACK

Crackers alle cipolle e ai semi di papavero

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

260 g di farina 00
30 g di semi di papavero
1 uovo
5 cucchiai di olio
100 g di cipolla
20 g di burro (per imburrare la teglia)
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare la cipolla e tritarla finemente.

In una terrina, setacciare la farina, aggiungervi i semi di papavero, un pizzico di sale e di pepe e mescolare bene gli ingredienti; mettervi al centro l'uovo, l'olio, la cipolla tritata e 1-2 cucchiaini di acqua e impastare fino a ottenere un composto elastico e perfettamente liscio.

Stendere la pasta con il mattarello sulla spianatoia infarinata e con un tagliapasta ritagliare delle formine.

Distribuirli sopra una placca imburrata, porla in forno a 200°C e far cuocere i crackers per 15-20 minuti, finché non saranno leggermente dorati.

Lasciare raffreddare prima di servirli.

Tritare, a questo punto, la cipolla nel robot.



2 Aggiungere, quindi, tutti gli altri ingredienti.



3 e azionare il robot per ottenere questo impasto.



4 Versare sul tavolo e formare un panetto morbido.



5 Tirare e tagliare con la formina.



6 Ecco la fotografia da cotti:

