



Biscottini salati ripieni

Ingredienti

250 g di farina
1 vasetto di yogurt bianco
1 uovo
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di aghi di rosmarino
1 scatola piccola di tonno sott'olio
1 cucchiaio di olive nere
qualche cubetto di mozzarella

La forma si può cambiare in base all'occasione, e anche la farcitura si può inventare di volta in volta!

In una ciotola mettere la farina setacciata, fare un incavo e versatevi un tuorlo d'uovo, lo yogurt, mezzo cucchiaio di aghi di rosmarino e un pizzico di sale, impastare prima con un cucchiaio di legno e poi con le mani, deve risultare un impasto liscio e morbido, lasciatelo riposare per 20 minuti.

A questo punto stendete la pasta con il matterello a uno spessore di 2 mm e con uno stampino ricavatene dei biscotti.

Sulla metà dei biscotti ottenuti, metteteci sopra un cucchiaino di tonno sgocciolato, qualche rondella di oliva, e qualche cubetto di mozzarella.

Sull'altra metà dei biscotti spennellateci l'albume che vi è rimasto, e usate questi ultimi come coperchio di quelli farciti. La parte spennellata di albume va verso l'interno e servirà da collante per i due biscotti.

Spennellate di nuovo la superficie con l'albume, cospargete con gli aghi di rosmarino e infornate a 180° fino a doratura.

Ricetta di **KUAHERI**