



Biscottini salati

Ingredienti

200 g di farina
100 g di burro
100 g di parmigiano grattugiato
2 uova
rosmarino
semi di sesamo

Biscottini salati buonissimi, ideali per un happy hour con gli amici.

Mettere nella planetaria con il gancio la farina, il parmigiano, le uova e il burro fuso, piccoli pezzi di aghi di rosmarino con un cucchiaino di sale fino.

Impastare bene da ottenere un composto omogeneo; se l'impasto risulta troppo duro aggiungere un po' d'acqua.

Far riposare per mezz'ora in frigorifero.

Stendere la pasta in una sfoglia di mezzo cm. e tagliare con una formina; formare i biscottini e cospargerli con i semi di sesamo, metterli su una teglia con carta forno e infornare a forno caldo 180°, per circa 10 minuti.