



## Lingua della suocera

### Ingredienti

300 g farina

150 ml acqua

80 ml olio

1 rametto di rosmarino tritato

1 cucchiaino di sale

poco olio per spennellare

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e lasciar riposare 10 minuti.

Dividere la pasta in porzioni da 30/35 grammi e spianare ogni pezzo con il matterello a 1 mm.



Spennellare con olio, infornare a 250 gradi con forno caldo, ventilato per circa 8 minuti.

