



Biscotti salati

[Del 16/05/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: per una ventina di biscotti: 150 gr di farina 00, 1 uovo, 50 gr di burro, 10 belle foglie di basilico, 1 cucchiaio di parmigiano oppure di pecorino grattugiato, sale.

Perfetti per un buffet, un aperitivo o al posto del solito cracker. Metti la farina nel mixer con il burro freddo tagliato a dadini, una bella presa di sale e il basilico sminuzzato. Frulla per pochi secondi alla massima velocità. Unisci l'uovo (appena tolto dal frigorifero) e un cucchiaio o due di acqua fredda. Aggiungi il formaggio e frulla a bassa velocità fino a quando l'impasto si raccoglie formando una palla. Avvolgi la pasta in pellicola trasparente e mettila in frigorifero per 1 ora. Tira la pasta con il mattarello su un piano infarinato (circa 3 mm di spessore) e ritaglia delle foglie con una rotella per la pasta o un tagliabiscotti. Deponile su una placca coperta con carta da forno, disegna eventualmente le nervature con il dorso della lama di un coltello e cuoci nel forno già caldo a 180 gradi per 15/20 minuti circa.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]