



Salatini al formaggio

[Del 17/12/2003 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: 125 g. di farina, 50 di burro, 50 di emmenthal grattugiato, 1 tuorlo d'uovo.

Setacciate la farina in una scodella. Aggiungete il burro ammorbidito e mescolate fino ad avere un composto granuloso, dopodichè aggiungete il formaggio e mescolate ancora. Aggiungete il tuorlo d'uovo e 2 cucchiaini d'acqua fredda, amalgamate sino ad ottenere una pasta consistente. Appoggiate la pasta su un piano leggermente infarinato, stendetela su 5 mm di spessore e tagliate a rondelle di 3, 5 cm di diametro. Disponete le rondelle ben separate sulla piastra imburrata del forno e fate cuocere a 200 ° C circa per 10 minuti.

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