



Sigari al parmigiano

[Del 26/08/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: 4 persone: 80 gr di parmigiano, 50 gr di farina, sale, burro, bicarbonato, acqua q.b.

Grattugiate il parmigiano, mettetelo nella farina disposta a fontana, aggiungere una piccola noce di burro ammorbidito, sale, mezzo cucchiaino di bicarbonato, un goccio d'acqua quanto basta per impastare ed ottenere una pasta morbida; ungete con burro una teglia da forno, infarinatela, dividete la pasta in pezzetti e formate dei sigari corti e non troppo spessi, disponeteli sulla teglia e infornate a 180 gradi oppure usando il grill elettrico fino a completa doratura.

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