



Bacchette magiche

[Del 11/03/2007 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

Ingredienti: per 10 persone: 1 confezione di pasta sfoglia surgelata, 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato, 2 cucchiai di latte, 1 cucchiaio di semi di sesamo, sale

Mettete uno dei rotoli di pasta sul piano di lavoro infarinato e cospargetelo col formaggio grattugiato e poco sale. Stendete sopra questo l'altro rettangolo di pasta e tagliate in due per il lungo. Prendete il primo dei due pezzi e, col mattarello, spianatelo nel senso della lunghezza in maniera da ottenere un lungo rettangolo di 2-3 mm di spessore. Sistemate il rettangolo spianato su una teglia ricoperta con carta da forno e spennellate con latte. Cospargete con metà dei semi di sesamo e tagliate tanti bastoncini con un lungo coltello ben affilato. Non è necessario distanziare i bastoncini dopo averli tagliati. Procedete nello stesso modo con l'altro rettangolo di pasta. Cuocete in forno già caldo a 210 gradi. Quando i bastoncini sono ben dorati, controllate che siano cotti all'interno e sfornateli. Lasciateli raffreddare e staccateli l'uno dall'altro se sono rimasti incollati. Potete prepararli in anticipo e se nel frattempo si fossero ammorbiditi, passateli pochi minuti nel forno molto caldo.

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