



## Biscotti al formaggio

[Del 11/04/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Pane](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 100 g di farina, 50 g di margarina (o burro), 50 g di formaggio parmigiano grattugiato, 3 cucchiaini di acqua**

Accendete il forno e portatelo a circa 200 gradi. Mescolate la farina con la margarina (o il burro) sciolta, aggiungete il formaggio e i 3 cucchiaini d'acqua ed impastate bene il tutto. Con la pasta ottenuta preparate una sfoglia di circa mezzo centimetro e con uno stampino ricavatevi dei biscotti. Imburrate una teglia di media grandezza (o rivestitela di carta da forno) e sistematevi i biscotti che farete cuocere nel forno ben caldo per 10-15 minuti. Prima di infornarli si può guarnire ogni biscotto con un pezzetto di prosciutto crudo.

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