

Biscotti al Formaggio

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Procedimento

farina	100 g	• In una ciotola mettere tutti gli ingredienti ed amalgamarli per bene fino ad ottenere una palla consistente e liscia.
burro	50 g	
parmigiano grattugiato	50 g	• Lasciarlo riposare in frigo.
uovo	1	• Stendere la pasta su un ripiano con uno spessore di circa mezzo centimetro.
acqua	3 cucchiiai	• Tagliare i biscotti, meglio con uno stampino adatto, ed infornarli a 200° per circa 15 minuti.
		• Servire con salumi e formaggi.
		• Se si vuole avere un gusto più deciso, aggiungere a piacimento del pecorino e dei tocchetti di salumi.

Note della nonna: Ricetta veloce