

Biscotti al Parmigiano

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

Ingredienti

Procedimento

farina	100 g	• Mescolare in una terrina la farina, la paprica, il sale, il pepe, il lievito per torte salate e il parmigiano.
burro a pezzetti	100 g	
parmigiano grattugiato	100 g	• Aggiungere il burro a pezzetti e cominciare a impastare con le dita, ottenuto uno sfarinato.
uovo	1	• Aggiungere anche l'uovo, impastare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
paprica	1/2 cucchiaino	
lievito per torte salate	1/2 cucchiaino	• Formare una palla con l'impasto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo a riposare in frigo per circa mezz'ora.
pepe		• Stendere l'impasto in una sfoglia dello spessore di circa 1 cm e ritagliare i biscotti con forme a piacere, oppure tagliare con una rondella dei semplici rombi o quadrati.
sale		• Infornare i biscotti su una teglia rivestita di carta da forno, per circa 10/12 minuti a 180° (la teglia l'ho posizionata un po' più in alto di metà forno per avere un bel colorito dorato).