Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

# FROLLINI SALATI E SPEZIATI

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Burro

## INGREDIENTI

- 100 g Burro Parmareggio
- 225 g farina 00
- 60 g Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 3 uova (2 intere + 1 solo albume)
- 1 bustina lievito per salati
- q.b. sale
- q.b. rosmarino secco, semi di lino, olive a rondelle

## DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE
TEMPO: 2 ore
DIFFICOLTA': facile

Setacciare in una terrina la farina e il lievito, unire Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, uova e Burro a pezzetti.
Impastare velocemente fino ad ottenere un impasto liscio.
Coprire con pellicola e far riposare in frigo per 1 ora.
Stendere l'impasto con il matterello fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm, con uno stampino formare dei biscotti.
Posizionare i dischetti su una placca con carta forno, spennellare con albume d'uovo leggermente sbattuto e condire a piacere con rosmarino tritato, semi di lino e olive a rondelle.
Cuocere in forno ventilato già caldo a 170°C per circa 15 minuti.