

ANTIPASTI

Salatini sfiziosi

DOSI

4 persone

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER L'IMPASTO

Farina bianca	250 g
Formaggio emmenthal grattugiato	180 g
Sale	1 cucchiaino
Paprica dolce	1 cucchiaino
Lievito pizzaiolo	1 bustina
Panna da cucina	10 cl
Burro freddo di frigorifero	150 g

PER DECORARE

Uovo	1
Semi di papavero	15 g
Semi di sesamo	20 g
Pistacchi tritati	20 g

■ Preparazione

- 1 Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi formaggio, sale, paprica ed il lievito setacciato, mescolare bene ed aggiungere la panna.
- 2 Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso, quindi aggiungere il burro a pezzettini ed incorporare la farina rimanente. Impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio, quindi avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora.
- 3 Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare spessa 3 mm circa e con degli stampini infarinati ritagliarvi dei biscotti in varie forme.
- 4 Disporre i salatini sulla lastra del forno foderata con carta da forno, spennellarli con l'uovo sbattuto e cospargerli con i semi di papavero e di sesamo e con i pistacchi.

- 5 Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-210 gradi per 10-15 minuti. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.