

Frollini al Parmigiano

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 45 min	Cottura: 20 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

I frollini al parmigiano sono gustosi biscottini salati, ideali per l'aperitivo.

La base della preparazione è una semplice pasta frolla alla quale vengono aggiunti degli ingredienti salati che possono essere: un formaggio saporito come il parmigiano e delle spezie che possiamo scegliere secondo i nostri gusti oppure gli ingredienti che abbiamo a disposizione in casa.

Il risultato è un delizioso salatino sempre diverso uno dall'altro, ideale per un simpatico aperitivo con gli amici.



Ingredienti per 50 frollini circa

» Burro salato 80 gr	» Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	» Sale 1 pizzico
» Farina 125 gr	» Pepe in polvere 1 pizzico	

...per decorare

» Pinoli , cumino, sale affumicato, pepe di Sichuan, ecc...	» Uova 1
--	-----------------------------

Preparazione



Iniziate la preparazione dei frollini al parmigiano mettendo in una ciotola (o su una spianatoia) la farina con lo zafferano e il parmigiano grattugiato finemente (1), aggiungete il burro a flocchetti, il sale (2) e il pepe quindi impastate con le dita (3)



fino ad ottenere una pasta liscia (4). Ora, stendete l'impasto con un matterello (5) poi, con l'aiuto di formine d'acciaio, ritagliate i biscottini (6)





e disponeteli su una teglia foderata con della carta da forno (7). Sbattete l'uovo e spennellate la superficie dei frollini (8) quindi spolverate ogni frollino con delle spezie diverse (9). Mettete le sagome ottenute in forno già caldo a 180° per 10 minuti poi, a cottura avvenuta, estraete i frollini dal forno e lasciateli raffreddare su una griglia.

Consiglio

La scelta delle spezie può essere molto personale; in questo caso abbiamo utilizzato pepe di Sichuan, pinoli, sale affumicato, cumino e sale nero.