



## Biscotti salati



[Stampa ricetta](#)

## Ricetta Biscotti salati

Salatini da aperitivo

Preparazione	15 min
Cottura	15 min
Tempo totale	30 min

Portata: Antipasti

Cucina: Romagnola

Keyword: aperitivo, finger food

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 6 persone

Calorie: 470kcal

Ingredienti

- 100 g farina 00
- 80 g parmigiano grattugiato
- 60 g burro
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. acqua fredda
- 1 albume da spennellare

## Istruzioni

1. Impasta tutti gli ingredienti (tranne l'acqua) e forma delle piccole briciole. Poi, un po' alla volta, aggiungi l'acqua fredda fino a formare un composto liscio ed omogeneo.
2. Con il mattarello stendi l'impasto di circa 3 mm. di spessore e, con uno stampo, ritaglia i biscotti della forma che desideri. Posizionali in una teglia ricoperta con carta forno e spennellali con l'albume d'uovo.
3. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 15-20 minuti, fino a ch  cominciano a prendere colore. Fai raffreddare e servi come antipasto.



## Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 470kcal

Puoi guarnire questi biscotti salati con salsa tonnata, formaggio spalmabile e salumi vari

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---