

SALATINI SFIZIOSI

Ingredienti per l'impasto:

- 250 g di farina bianca,
- 180 g di formaggio emmental grattugiato,
- 1 cucchiaio raso di sale,
- 1 cucchiaio raso di paprika dolce,
- 1 bustina di lievito pizzaiolo,
- 100 ml di panna da cucina,
- 150 g di burro freddo di frigorifero.

Per decorare:

- 1 uovo,
- 15 g di semi di papavero,
- 20 g di semi di sesamo,
- 20 g di pistacchi tritati.

Setacciare la farina sul piano del tavolo.

Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi formaggio, sale, paprika ed il lievito setacciato, mescolare bene ed aggiungere la panna.

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.

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.

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. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-210° per 10-15 minuti.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.