

BASTONCINI DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di farina
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini di panna montata
- 50 g di formaggio groviera grattugiato

Setacciate la farina bianca in una terrina e unitevi il Parmigiano grattugiato, 40 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, tre cucchiaini di panna montata, una presa di sale e una macinata di pepe.

Lavorate gli ingredienti con le mani fino a quando avrete ottenuto una pasta consistente e omogenea.

Stendetela con il matterello sulla spianatoia e dividete la sfoglia ottenuta in strisce larghe circa un centimetro.

Tagliate ogni striscia in pezzetti lunghi cinque centimetri e poneteli in una teglia unta con il resto del burro.

Cospargete i bastoncini con il Groviera grattugiato e fateli cuocere nel forno a 180° per un quarto d'ora circa, o fino a quando avranno preso un bel colore dorato.

A fine cottura toglieteli dal forno, trasferiteli su un piatto di portata e serviteli caldi.