

BASTONCINI PEPATI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina
- 50 g di semolino di riso
- 30 g di formaggio parmigiano
- 10 g di lievito di birra
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Sciogliete il lievito di birra in un decilitro di acqua, aggiungete un cucchiaio di olio, la farina, il semolino di riso, un pizzico di sale e uno di peperoncino; fate un morbido impasto e lasciatelo lievitare almeno per un'ora; stendete l'impasto allo spessore di 1 cm e, con un coltello affilato, tagliate delle strisce piccole della lunghezza di un decina di centimetri e della larghezza di un paio di centimetri; appoggiatele su una teglia unta d'olio e cuocetele per 15 minuti in forno a 180 gradi. Potrete sostituire il peperoncino con paprica o pepe nero e integrare la farina bianca con farina integrale.