

BISCOTTI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina
- 50 g di margarina (o burro)
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di acqua

Accendete il forno e portatelo a circa 200 gradi.

Mescolate la farina con la margarina (o il burro) sciolta, aggiungete il formaggio e i 3 cucchiaini d'acqua ed impastate bene il tutto.

Con la pasta ottenuta preparate una sfoglia di circa mezzo centimetro e con uno stampino ricavatevi dei biscotti.

Imburrate una teglia di media grandezza (o rivestitela di carta da forno) e sistematevi i biscotti che farete cuocere nel forno ben caldo per 10-15 minuti.

Prima di infornarli si può guarnire ogni biscotto con un pezzetto di prosciutto crudo.