

GRISSINI LIGURI

Ingredienti per 4 persone:

- farina 00,
- acqua,
- olio d'oliva,
- lievito,
- sale.

Anche i liguri hanno i loro grissini, anche se meno famosi dei loro omonimi torinesi, e si chiamano canestrelli.

Si preparano impastando farina 00, acqua, olio d'oliva, lievito e sale.

Si cuociono due volte per meglio biscottarli.

Sono secchi e friabili, fatti a forma di anello, simili a ciambelline salate.

Sono preparati tradizionalmente a Taggia, ma vengono confezionati anche in altre zone limitrofe.

Sono ottimi a tavola e fuori pasto.