



CON THÈ C'È PIÙ GUSTO IN TAVOLA

SCOPRI LE RICETTE DA ABBINARE AL THÈ SAN BENEDETTO.

BISCOTTINI AL PARMIGIANO CON THE' VERDE

Difficoltà

Portata: ANTIPASTO

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTI:

- 70 g di farina,
- 40 g di burro,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 2 albumi,
- qualche filetto di mandorla
- 1 bottiglia di Thè Verde da 1,5L



DA COMPRARE:

PERCHÉ IL THÈ

Questi biscottini dalla piacevole componente burrosa e saporita si abbinano al Thè verde che rinfresca il palato e lo prepara ad un altro e gustoso boccone.

PROCEDIMENTO

Riunite in una ciotola la farina con il parmigiano grattugiato, aggiungete il burro a fiocchetti, gli albumi il sale, il pepe e impastate con le dita fino ad ottenere una palla liscia. Nel caso l'impasto dovesse risultare troppo asciutto, aggiungete un pezzettino di burro. Stendete poi l'impasto con un mattarello e, con l'aiuto di un coppapasta, ritagliate dei biscottini e disponeteli su una teglia foderata con della carta da forno. Spennellate la superficie dei frollini con dell'albume e decorate ogni frollino con un filetto di mandorla. Mettete i biscotti in forno già caldo a 180° per 10 minuti. A fine cottura, togliete i biscotti dal forno e lasciateli raffreddare su una griglia.

