

## BISCOTTI SALATI AL PARMIGIANO

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI  
TEMPO COTTURA 20 MINUTI CIRCA  
PORZIONI UNA TEGLIA DA FORNO

### INGREDIENTI

180 g farina  
75 g parmigiano grattugiato  
100 g burro ammorbidito  
1 presa di sale  
mezzo cucchiaino lievito istantaneo  
un uovo

### PREPARAZIONE

Setacciate insieme la farina e il lievito  
Aggiungete il burro, il formaggio il sale e l'uovo.  
Impastate a mano (o con planetaria) sino ad ottenere un panetto ben omogeneo  
Stendete sul piano di lavoro infarinato la pasta e stendetelo con il mattarello con uno spessore di circa un centimetro  
Con un taglia biscotti ritagliate i biscotti  
Foderate la placca del forno con carta forno oliata o imburrata e distribuite i biscotti  
Infornate  
NOTE: Se ne preparate tanti vi consiglio di congelarli (io da cotti) e poi li riscaldate al momento.  
La quantità di biscotti dipende dalla grandezza del tagliabiscotti.

Ricetta tratta da " Il tesoretto della pasticceria e della dispensa"

[www.ricettefuorifuoco.it](http://www.ricettefuorifuoco.it)