

Biscotti salati al Parmigiano

L'antipasto che parla italiano.

Se il pranzo di Pasqua è all'insegna della tradizione italiana, allora non può mancare un'eccellenza come il Parmigiano.



L'ospite più gradito a tavola è... il **Parmigiano Reggiano**, uno dei prodotti più amati in tutto il mondo della cucina italiana. Merita quindi di essere gustato nelle occasioni speciali, proprio come il pranzo di Pasqua.

Difficoltà: facile

Costo: basso

Preparazione: 10 min. + 30 min. di riposo dell'impasto + 15 min. di cottura

Ingredienti (per circa 25 biscottini)

100 g di farina integrale di grano tenero

100 g farina 00

70 g di Parmigiano Reggiano 22 mesi

90 g olio extravergine di oliva

1 uovo

1 rametto di rosmarino

un pizzico di sale

Procedimento

1. Impastare le farine con l'olio, il Parmigiano, il sale e l'uovo. Aggiungere il rosmarino tritato al coltello e amalgamare bene il tutto.
2. Formare due salamini di forma squadrata e riporli in frigorifero per circa 30 minuti.
3. Trascorso il tempo, quando saranno diventati ben sodi, tagliarli in sezioni dello spessore di circa mezzo centimetro, ricavando i biscottini. Riporli su una teglia ricoperta da carta forno e infornare per circa 15 minuti a 200°C in modalità forno statico (non ventilato).
4. Trascorso il tempo di cottura, anche se al tatto sembrano ancora un po' morbidi, sfornarli e lasciarli raffreddare.

Salzige Plätzchen mit Parmesankäse

Ein italienischer Antipasto.

Wenn Sie ein typisch italienisches Ostermenü zaubern möchten, dann kann eine Spezialität wie der Parmesankäse nicht fehlen.

Auf keinem Esstisch darf er fehlen... **Parmesankäse Reggiano**, eine der weltweit beliebtesten Spezialitäten der italienischen Küche. Deshalb verdient er bei speziellen Angelegenheiten, wie eben zu Ostern, besondere Aufmerksamkeit.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Kosten: niedrig

Zubereitung: 10 Min. + 30 Min. Ruhezeit für den Teig + 15 Min. Garzeit

Zutaten

(für circa 25 Plätzchen)

100 g Vollkorn-Weichweizenmehl

100 g Mehl Typ „00“

70 g Parmesankäse Parmigiano Reggiano, 22 Monate gereift

90 g kaltgepresstes Olivenöl

1 Ei

1 Rosmarinzweig

1 Prise Salz

Vorgang

1. Das Mehl mit Öl, Parmesankäse, Salz und dem Ei zu einem Teig verkneten. Den gehackten Rosmarin hinzugeben und das Ganze gut vermischen.
2. Zwei quadratische Würste formen und für circa 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.
3. Sobald der Teig schön fest geworden ist, die Würste in circa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier auslegen und bei 200°C (statische Hitze-keine Umluft) für circa 15 Minuten backen.
4. Nach der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen, auch wenn sich die Plätzchen noch etwas weich anfühlen, und abkühlen lassen.