

Biscottini salati al parmigiano e semi di papavero



Questi deliziosi biscottini non sono nuovi...già varie blogger li hanno proposti con successo, e mi hanno incuriosito al punto di volerli provare...fatto!!!

Non mancheranno mai alle mie cene con amici, in quanto mi sono e ci sono piaciuti troppo...appetitosi, sfiziosi, davvero uno tira l'altro!!

La mia ricetta l'ho presa dal blog di [Franci](#), un blog molto bello e pacato che spesso vado a trovare...grazie Franci! A sua volta lei ha preso spunto, guarda caso, dalla mitica Sigrid del [Cavoletto](#)...quindi una garanzia!!!

Io li ho offerti con un bel tagliere di salame al barolo, e devo dire che in quattro e quattr'otto sono stati spazzolati...



Ingredienti:

200 gr. farina

100 gr. burro

1 tuorlo

75 gr. parmigiano grattugiato (va bene anche il grana padano)

1 pizzico di sale

2 cucchiaini semi di papavero

Preparazione:

Utilizzare un robot da cucina.

Sbriciolare nel robot la farina col parmigiano e il resto degli ingredienti tranne il tuorlo; aggiungerlo successivamente insieme ai semi e, se servono, alcuni cucchiaini di acqua fredda sino ad ottenere una sorta di pasta frolla salata.

(Io ho utilizzato il bimby a vel 5 per circa una ventina di secondi).

Fare una bella palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e mettere in frigo a riposare per almeno mezz'ora.

A questo punto infarinare la spianatoia, stendere la pasta con un mattarello e dare uno spessore di circa 3 cm...Franci preferisce farli più alti e lei ha fatto uno spessore di 5 cm...

Con un tagliapasta o delle formine, formare i biscotti...io ho utilizzato le mie che riprendono i segni delle carte da gioco, eheheheh!

Disporli su una teglia rivestita di carta forno e infornare a 180° per circa 15 minuti, comunque sino a doratura. Attenzione perchè cuociono davvero in fretta, non abbandonateli, perchè anche solo un attimo di distrazione li può bruciacchiare e seccare...devono rimanere belli friabili.



Oggi è un'altra giornata grigia e tetra...mi dedicherò un pò alla preparazione di alcuni lavoretti che sto ideando per Natale..inoltre ho anche alcuni altri miei lavori che giacciono fermi da giorni...bene, direi che è proprio la giornata giusta per recuperare!

Inoltre ho da poco acquistato una pentola fornetto!!

Sono curiosa anche di sperimentare qualche bel ciambellone cucinato lì dentro...ho alcune ricettine che meritano di essere provate...allora vi saluto...vadoooooo!!!

Ah dimenticavo!!!

Vorrei ringraziare [Maurina](#) e [Erbaluce](#) che mi hanno assegnato questo premio-meme



Bisogna rispondere a 10 domande...

-In quale animale ti reincarneresti?...Oh mamma, non ci ho mai pensato, probabilmente in una formichina...

-Di chi o di che cosa non potresti fare a meno? Dei miei affetti e delle persone care e amiche

-Cosa apprezzi di più in una persona? La sincerità, l'onestà e l'ordine

-Di che colore preferisci vestirti? Di nero e tutte le sfumature del viola..adoro anche il verde, ma di vestiti ne ho pochi di questo colore!

-Definisciti in tre parole: generosa, precisa, sincera

-Un viaggio che vorresti fare: mah...tanti..Forse l'Islanda mi affascina da matti

-Citazione preferita: ne ho due...

Di un bel tacere non fu mai scritto...

Non fare mai agli altri quello che non vorresti sia fatto a te!!

-Cosa ti piacerebbe fare: avere una casa al mare, dove andare ogni tanto a ritemprarmi!

-Se non ti dedicheresti a quello che fai, cos'altro ti piacerebbe fare?

Lavorare part time in una profumeria o in una merceria...

-Qual'è la tua stravaganza? Sapete che non mi viene in mente nulla? Sono mooolto prevedibile! Forse credere nelle amicizie disinteressate...???!

Se può essere considerata una stravaganza....

Questo giochino deve essere passato a 14 persone...io, "stravagante" come sono, lo passo a tutti coloro che lo vorranno fare e che passeranno di qua!!!!!!!!!!!!

Buonissima giornata a tutti!