

# Simil-sablées salati alla maionese e semi di papavero





Mamma mia, hanno appena telefonato...arriva un ospite inatteso!

Cosa gli offriamo per l'aperitivo?

Beh, un prosechino in casa c'è...anche un drink analcolico...e quel bel salame nostrano che ci hanno regalato...perfetto!

Non resta altro che preparare qualche biscottino da offrire, ma...il tempo è poco...

Niente Paura!!!

Vi lascio un'ideona semplice, straveloce e sfiziosa:  
dei piccoli biscottini salati preparati con la maionese [Calvè](#)!

No, non ridete...piuttosto provate!

In meno di mezz'ora, avrete dei fragranti biscottini salati da sgranocchiare insieme ad una bella fettina di salame e sorseggiando un calice di vino profumato.

Come fare?

Ve lo spiego subito:

Ingredienti:

3 cucchiaini da minestra di semola rimacinata di grano duro per  
me [Molino Chiavazza](#)

1 cucchiaio di grana grattugiato

2 cucchiaini scarsi di maionese [Calvè classica](#)

1 cucchiaio di acqua fredda

Un pizzico di sale fino

Semi di papavero q.b [Melandri Gaudenzio](#)

Con queste dosi vengono circa 10-15 biscottini (dipende dalla  
misura dello stampino che utilizzerete)

Preparazione:

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti ed impastare con  
le mani come per ottenere una frolla o una brisèe.



Se l'impasto appiccicasse troppo, aggiungere un pochetto di semola, inversamente se fosse troppo asciutto, unire un cucchiaino d'acqua...deve risultare una bella palla di impasto morbido e malleabile.

Stenderlo col mattarello su una spianatoia infarinata, ottenendo una sfoglia di circa mezzo centimetro, poi con uno stampino creare dei biscottini che andrete a posizionare su una teglia ricoperta di carta forno.



[stampino-formina Coltelleria Collini](#)

Preriscaldare il forno a 180° funzione ventilata e infornare. Cuocere per circa 10-15 minuti, devono dorarsi appena sul bordo. Servire tiepidi con salumi e tocchetti di formaggio morbido e stagionato.

Provare per credere!

Mi sono sentita un pò una simil-Nigella, (con tutto il rispetto verso di lei!!!!) che adora usare salse e intingoli di ogni tipo, miscelandoli a dovere per poi ottenere una pietanza squisita...

...ecco, nel mio piccolo posso dire di essermi stupita alquanto dell'ottimo risultato!!

Troverete questa ricetta a breve anche sul sito di Calvè, ["visto che buono"](#), dove mi hanno gentilmente ospitato come [Foodblogger del mese](#) di Gennaio.

Cercate un'idea sfiziosa a base di maionese? beh, qua c'è pane per i vostri denti...



Adesso vi lascio: oggi ho deciso di dare una bella ripulita alla dipensa, lavoro che ultimamente mi porta via una bella

fetta di giornata...

Buon inizio settimana a tutti, ricordo che il mio [primo contest](#) è in pieno svolgimento...se vorrete partecipare io e [Lisa](#) ne saremmo immensamente felici!

Un abbraccio

*Simona*

Ah, dimenticavo...oggi è il compleanno del marito...Auguri!!!!!!!!!!!! Cento di questi giorni!!!  
(pensa te, un post sulla maionese che lui non mangia! Sigh...)