



LA CENA IN 30 MINUTI

Biscotti alla paprica



INGREDIENTI

250 g di farina 0 160 g di burro morbido 200 g di GranMlx ricotta salata e tilsit 1 cucchiaino di paprica 1 pizzico di sale 2 cucchiaini di vino bianco Per la decorazione 1 uovo Semi di sesamo q.b.

PREPARAZIONE (25 MINUTI)

1. In una ciotola mescolate la farina con formaggio, paprica e un pizzico di sale.
2. Unite il burro a temperatura ambiente e lavoratelo con le mani fino ad ottenere un composto sbriciolato.
3. Aggiungete il vino bianco continuando ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e uniforme.
4. Lavorate l'impasto dandogli la forma di un cilindro che avvolgerete in una pellicola trasparente e terrete in freezer per 10 minuti circa.
5. Scaldate il forno a 180°C e foderate una teglia con carta da forno. Tagliate il rotolo di pasta a rondelle e sistematele sulla teglia.
6. Spennellate la superficie con l'uovo leggermente sbattuto e decorate con i semini di sesamo.
7. Fate cuocere per circa 15 minuti o fino a quando i biscotti non saranno dorati.
8. Fate raffreddare i biscotti su una griglia.