

Biscotti al Parmigiano Reggiano

L'altra sera avevo fame, non avevo niente in casa e in più aspettavo un'amica per l'aperitivo. Mi sembrava quindi una buona occasione per provare il [Parmigiano Reggiano Fiorfiore Coop](#) e vedere come sarebbero venuti questi sfiziosi biscottini che mi ero immaginata da tempo. Con le dosi che descrivo sotto ne sono venuti tantissimi, ma non temete, potete facilmente conservarli in una scatola di latta e mangiarli con calma. Ammetto che i miei sono durati meno di tre giorni, ma si possono sicuramente conservare qualche giorno in più.

Una buona idea è quella di preparare la frolla al parmigiano e congelarla, per averla sempre a disposizione quando vi capita di avere gente ospite per l'aperitivo!



Ricetta biscotti al Parmigiano Reggiano

500g di farina 00

100g di fecola di patate

375g di burro

4 tuorli

100g di Parmigiano Reggiano Fiorfiore

100g di zucchero

15g di sale

Lavorate il burro a temperatura ambiente con le uova, il sale, lo zucchero e il Parmigiano Reggiano Fiorfiore. Incorporate la farina e la fecola, amalgamando gli ingredienti.

Coprite l'impasto con della pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigo per un paio d'ore.

Stendetelo su un piano di lavoro, aiutandovi con un mattarello. Ritagliate le forme, posizionatele sulla carta da forno e infornate a 180°C per circa 10-12 minuti. Quando i bordi doreranno i vostri biscotti saranno pronti. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e divorateli!

