

GRISSINI DI PASTA SFOGLIA



Ingredienti per circa 25/30 grissini:

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresco rettangolare
- parmigiano reggiano q.b.
- 1 uovo
- semi di papavero e di sesamo q.b.
- paprika o erbe aromatiche a piacere

Srotolare la pasta sfoglia delicatamente sul piano da lavoro.

In una ciotola sbattere l'uovo con un pizzico di sale e spennellare l'intera superficie della pasta.

Tagliare la pasta sfoglia a metà per il lungo in modo da ottenere due rettangoli, a questo punto distribuire su tutta la superficie il parmigiano reggiano, poi cospargere una metà con semi di sesamo e l'altra metà con i semi di papavero.

Tagliare l'impasto verticalmente a strisce sottili. Arrotolare ad elica ogni striscia, facendo in modo che il ripieno rimanga esposto.

In una teglia da forno precedentemente rivestita con carta, posizionare i grissini ottenuti.

Cuocere a 200 gradi in forno statico per 15 minuti.

