

Biscotti salati da aperitivo

Senza glutine



Ingredienti

200 gr farina di riso #

50 gr amido di mais #

1 presa sale

1 presa rosmarino tritato

50 gr parmigiano reggiano grattugiato

1 uovo medio

125 gr burro freddo

Pesto q.b. #

Procedimento

Sulla spianatoia versate la farina di riso, l'amido di mais, il parmigiano grattugiato, il sale, il rosmarino tritato, l'uovo e il burro freddo a tocchetti. Impastate a mano fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Avvolgete la frolla salata nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora. Trascorso questo tempo, stendete il panetto allo spessore di circa ½ cm. Ricavate i biscotti e sulla metà dei biscotti ottenuti eliminate un disco piccolo di frolla al centro utilizzando uno stampino a forma di stella. Adagiateli in una teglia coperta con carta forno e cuoceteli in forno statico a 180° per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura. Farcite le basi intere con 1 cucchiaino di pesto, chiudete con l'altra metà del biscotto forata e servite in tavola.

La frolla salata senza burro

Per una variante ancora più leggera, puoi provare la pasta frolla salata senza burro. Ecco come prepararla:

3 uova

100 ml di olio di semi

60 gr di parmigiano

1 pizzico di sale

50 gr di fecola di patate #

100 gr di farina di mais #

150 gr di farina di riso #

Procedimento

In una ciotola mescolate con una frusta a mano le uova e il parmigiano. Aggiungete l'olio, il sale, poi la fecola, la farina di mais e quella di riso. Trasferite il composto su una spianatoia infarinata e impastate fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Se l'impasto risulta troppo morbido, aggiungete una manciata di farina. Questa frolla è subito pronta per essere utilizzata senza bisogno di riposo in frigorifero.

Ricetta originale di Pastccerando senza glutine