



In collaborazione con

Betty Bossi

Aperitivo

Grissini attorcigliati al pomodoro

Preparazione: ca. 15 min.

Cottura: ca. 20 min.

Energia per pezzo (1/15): 138 kcal
5 grassi / 19 carboidrati / 5 proteine
vegetariano

Per ca. 15 pezzi

- 140 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di Gruyère grattugiato
- 1 c.no di basilico secco
- un pizzico di pepe
- 1 rotolo di pasta per pizza spianata rettangolare (ca. 28 x 38 cm)
- 1 uovo

Ecco come fare:

- 1 Ripieno:** preriscaldare il forno a 200 °C. Scolare i pomodori, tagliarli a fettine sottili e trasferirli in una ciotola. Unire il formaggio, il basilico e il pepe.
- 2 Formare i grissini:** srotolare la pasta. Distribuire il ripieno su una metà nel senso della lunghezza, coprire con l'altra metà, premendo leggermente. Ricavare dalla pasta delle strisce di ca. 2 cm di larghezza, attorcigliarle e disporle ben distanziate su una teglia ricoperta con carta da forno. Sbattere l'uovo e spennellare i grissini.
- 3 Cottura:** ca. 20 min. a metà forno. Sfnare e far raffreddare su una griglia.

Suggerimento: l'ideale è gustarli appena sfornati.

Aiuto per la spesa
Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto

