



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001316

Registrata in data 17 Mag 2017 alle ore 09:50

da LUCILLA CENCIARELLI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Lu_Chips

Le non patatine - Sfogliette di pane al Parmigiano Reggiano e spezie

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Farina tipo 1300 g
Parmigiano Reggiano 150 g
Pasta madre solida 120 g
Acqua 180 g
Olio n. 1 cucchiaio
Sale q.b.

Strumenti di cottura

Forno di casa

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, far riposare l'impasto 30 minuti (non deve lievitare).

Fare delle palline della grandezza di uno gnocco o poco più e stendere rigorosamente con il mattarello!

Sistemare le sfogliette sulla carta forno e prima di infornare cospargerle con un po' di olio e sale e/o pepe, origano, sesamo, succo di lime ecc ecc . Cuocere a 180° per circa 5 minuti fino a doratura, attenzione che cuociono in fretta!

Con questa dose ne vengono circa 90 pezzi. Buon divertimento!!!