

Bastoncini al formaggio e semi di papavero per l'aperitivo



Un'idea eccellente per l'aperitivo delle feste: I bastoncini di semi di papavero con parmigiano sono pronti in meno di un'ora.

Chiunque può tirare fuori dalla confezione flûtes, grissini o bastoncini di formaggio e omarli in modo grazioso - i cuochi per passione e magari un po' ambiziosi, li preparano da soli! I bastoncini di semi di papavero al formaggio possono anche essere avvolti con del prosciutto crudo o serviti con un hummus di barbabietola come salsa. Buon appetito!

- 200 g di farina bianca
- 15 g di semi di papavero, macinati
- 25 g di parmigiano, grattugiato
- $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di sale
- $\frac{1}{8}$ di cucchiaino di peperoncino in polvere
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di mela
- 70-90 ml d'acqua

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi.
2. Mescolare la farina bianca con i semi di papavero, il parmigiano grattugiato, il sale e il peperoncino in polvere.
3. Aggiungere l'olio d'oliva, l'aceto di mela e l'acqua e impastare fino a formare un composto uniforme. (Iniziare con poca acqua e aggiungeme se necessario)
4. Stendere la pasta su una superficie da lavoro infarinata, formando un rettangolo di circa 20 x 40 cm.
5. Tagliare la pasta con un coltello lungo il lato più corto, formando delle strisce dello spessore di un pollice (circa 1½ cm). Attorcigliarle una per una e stenderle su due teglie rivestite di carta da forno.
6. Infornare per circa 16-20 minuti fino a doratura. Lasciare raffreddare prima di servire.

Tempo di preparazione: circa 55 minuti

Giallo oro brillante. Nota fresca di lievito accompagnata da profumi esotici. In bocca svela un perlage fine, ben integrato e persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)