Salatini alla pizza



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr
- Olio per spennellare: q.b.
- Origano: 1 cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Sale: 1 cucchiaio raso

Preparazione

I **salatini alla pizza** sono la fine del mondo! Si tratta di deliziosi biscottini salati al gusto pizza che si preparano in 5 minuti, senza uova e senza lievito, li fate e li cuocete subito, sono croccanti, profumatissimi e troppo buoni! Ora che ho scoperto come farli in casa, chi li compra più al supermercato??

I salatini alla pizza sono facilissimi e veloci da preparare, per realizzare l'impasto potete sia utilizzare un'impastatrice che lavorare gli ingredienti a mano. In una ciotola mettete la farina, la ***passata classica Pomì***, l'olio extra vergine di oliva, il parmigiano grattugiato, l'origano, il sale ed impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto abbastanza morbido e omogeneo.

Con un mattarello, stendete il panetto ad uno spessore di circa mezzo cm. Con una formina per biscotti, ritagliate tanti biscotti e posizionateli su di una teglia rivestita da carta forno. Spennellate la superficie di tutti i salatini alla pizza con un pochino di olio ed infornateli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15-20 minuti, dovranno risultare ben dorati.

I salatini alla pizza sono pronti, sono davvero favolosi! Questi biscottini salati si conservano all'interno di un sacchettino ermetico e si conservano anche per due settimane.

For this recipe we used:

Passata Classica 75 gr

