Pomì
O Così. O Pomì.

Biscotti di natale alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

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

Preparazione

I **biscotti di Natale alla pizzaiola** sono dei deliziosi biscottini salati al gusto pizza. Li preparate in pochissimi minuti e sono deliziosi, profumati, fragranti e gustosi, senza lievito e senza uova. I biscotti di Natale alla pizzaiola sono così facili che potete anche realizzarli con i più piccini, si divertiranno tantissimo a farli con voi, scegliete le formine che più vi piacciono!

1. In una ciotola mettete la farina, la ***passata di pomodoro Pomì***, l'olio extra vergine di oliva, il parmigiano grattugiato, l'origano, il sale, il pepe ed impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.
2. Con un mattarello, stendete il panetto ad uno spessore di circa mezzo cm e ritagliate i biscotti di Natale alla pizzaiola con le formine natalizie che preferite.
3. Disponete i biscotti salati su di una teglia foderata con carta forno e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° gradi per circa 20 minuti, devono risultare ben dorati.

For this recipe we used:

Passata Classica 75 gr

