



Frollini al parmigiano - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

antipasti - parmigiano - aperitivo

Ingredienti per 6 persone:

200 g di farina,
200 g di burro,
60 g di parmigiano grattugiato,
un rametto di rosmarino,
un cucchiaino di pepe nero macinato,
sale.

Accendete il forno a 180° C.

Rivestite la placca con carta forno.

Tagliate il burro a pezzetti e impastatelo nel robot da cucina con la farina (si può fare anche a mano), il parmigiano, il pepe e un pizzico di sale, quindi unitevi le foglie del rosmarino.

Prelevate il composto con un cucchiaio e allineate i mucchietti ben distanziati sulla placca, appiattendoli leggermente.

Cuocete i frollini per circa 15-20 minuti nel forno già caldo, togliendoli non appena iniziano a prendere colore.

Sono perfetti con l'aperitivo.

eCucinando.it