

FROLLINI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di burro,
- 60 g di formaggio sbrinz grattugiato,
- 120 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 1/2 tazza di panna,
- sale,
- 1 cucchiaino di paprica dolce,
- 250 g di farina,
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere,
- 2 tuorli d'uovo,
- farina per la spianatoia.

Per guarnire:

- semi di papavero,
- semi di sesamo,
- cumino,
- pistacchi tritati,
- sale grosso.

Ponete in una terrina il burro ammorbidito, i formaggi grattugiati, il sale necessario, la paprica dolce e la panna e lavorate gli ingredienti con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto omogeneo.

Setacciate la farina bianca insieme al lievito sul piano di lavoro, unitevi il composto al burro e lavorate il tutto con le mani, sbriciolando continuamente l'impasto, fino a quando avrete consumato tutta la farina.

Impastate assieme le briciole fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Evitate di lavorarla troppo a lungo, poi raccoglietela a palla e lasciatela riposare in frigorifero per due ore, avvolta in un foglio di carta stagnola.

Trascorso il tempo indicato stendete la pasta con il matterello sulla spianatoia infarinata, in modo da ottenere una sfoglia spessa circa mezzo centimetro.

Ricavate dalla pasta tanti frollini di forme diverse, usando delle fustelle sagomate, e allineateli sulla piastra del forno.

Spennellate la superficie dei frollini con il tuorlo d'uovo, cospargetene alcuni con il sesamo, altri con il cumino, i pistacchi tritati, il sale grosso o i semi di papavero e fateli cuocere nel forno caldo (200°) per 10-15 minuti.

CONSIGLI.

I gustosi Frollini al formaggio, che potete realizzare nelle forme più varie, sono particolarmente buoni e fragranti se gustati appena tolti dal forno.

Tuttavia potete servirli anche qualche ora dopo la cottura, riscaldandoli nel forno.