CANTUCCI SALATI

Ingredienti:

- 500 g di farina,
- 1 bustina di lievito in polvere per pizze salate,
- 100 g di burro,
- 2 uova intere,
- 1 tuorlo,
- 1 bicchiere di latte,
- 100 g di pistacchi,
- 20 g di capperi sotto sale,
- 50 g di olive nere snocciolate taggiasche,
- 1 pizzico di sale,
- 1 pizzico di pepe.

Lavare i capperi per dissalarli e scolarli bene.
Unire in una ciotola farina, burro morbido a dadini, un pizzico di sale e pepe.
Impastare a mano fino ad ottenere un composto bricioloso.
Aggiungere 2 uova intere e il latte e continuare ad impastare.
Aggiungere il lievito, poi le olive, i capperi, i pistacchi.
Impastare ancora tutto.
Se il composto risultasse duro aggiungere ancora latte.
Fare con l'impasto delle pagnottelle e adagiare su una teglia rivestita con carta da forno.
Spennellarle con tuorlo d'uovo e infornare per circa mezz'ora a 180°C.
Far raffreddare 10 minuti tagliare a losanghe e ripassare in forno per 10-15 minuti.
Servire tiepidi con salame, coppa e formaggi caprini.