

PASTIGLIE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 100 g di burro,
- 1 uovo,
- 100 g di formaggio emmenthal bavarese,
- 50 g di panna,
- sale,
- pepe.

In una fondina, mescolate alla farina il parmigiano, il burro fuso (non caldo), l'uovo battuto con sale e pepe e la panna. Ottenuta una pasta omogenea, di media consistenza, spianatela sul piano di lavoro infarinato e ritagliatevi, con una fustella tonda a bordi lisci o con l'orlo d'un piccolo bicchiere, delle tartine circolari di circa 4 cm di diametro. Appena pronte, poggiate le pastiglie sull'emmenthal grattugiato in modo che ne risultino ricoperte solo da un lato. Fatto ciò, adagiatele sulla piastra unta del forno, posandole sul lato opposto a quello ricoperto di emmenthal. Spingete la piastra in forno preriscaldato a 200 gradi e lasciate che le pastiglie diventino dorate (20 minuti circa).