

Grissini ai semi di finocchio

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 200Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 375 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- 1 semi di finocchio selvatico



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente non incorporare il Parmigiano Reggiano.

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta con un mattarello nello spessore di mezzo centimetro circa.
- Spennellarla con l'olio, cospargere un pizzico di sale, il Parmigiano e i semi di finocchio.
- Appiattare bene con il mattarello per incorporare gli ingredienti, quindi tagliare delle strisce larghe 1 e lunghe 15-20 centimetri.
- Attorcigliarle e disporle man mano che sono pronte su un foglio di carta da forno, distanziandole fra loro.
- Cuocere i grissini nel forno a 200°C per 14 minuti circa.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Ben chiusi in una scatola di latta, un vaso a chiusura ermetica o in un sacchetto del pane si conservano ottimamente per 4-5 giorni circa.

Prima di gustarli, per ridare loro aroma e croccantezza, riscaldarli nel forno a 200° per qualche minuto.