



Grissini con semi di papavero

Antipasti

🕒 18m

👥 4



Ingredienti

- 2 Rotoli 2 rotoli di Pasta Sfoglia Delicata
- 1 Uovo
- 1 pizzico 1 pizzico di Sale
- 80 g 80 g di Parmigiano grattugiato
- 1 q.b. Semi di papavero q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Per preparare i grissini di sfoglia al formaggio, srotolate la pasta sfoglia, spennellatevi sopra dell'uovo sbattuto e leggermente salato, quindi spolverizzate con il parmigiano e i semi di papavero. Tagliate la sfoglia a strisciole con una rondella in senso verticale e torcetele in modo che il ripieno resti sull'esterno. Terminati i grissini, disponeteli su una teglia foderata con carta forno e fate cuocere in forno statico preriscaldato a 200° per circa 8 minuti.