



Salatini di Yule



Ingredienti

- 120 g di burro
- 80 g di pecorino dolce
- 2 uova
- 1 presa di paprika
- 1 punta di sale
- 200 g di farina
- pepe
- cumino
- latte

Procedimento

- Lavorate il burro ammorbidito a temperatura ambiente fino a farne una crema.
- Grattugiate il pecorino, setacciatelo sopra il burro, aggiungete sale, pepe e paprika e mescolate bene.
- Sbattete leggermente le uova e incorporatele pian piano alla crema al burro.
- Aggiungete la farina setacciata. Amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Lasciate riposare in frigorifero per mezz'ora.
- Tirate l'impasto con il matterello allo spessore di circa mezzo centimetro. Ricavatene forme a piacere.
- Pennellate i salatini con qualche goccia di latte e spolverizzate con il cumino.
- Cuocete per 10 minuti nel forno già caldo a 200°C.

