

## BASTONCINI AL FORMAGGIO

### Ingredienti

- farina (175gr)
- burro (175gr)
- 1 uovo
- pepe nero
- Grana Padano (20gr)

### Come si prepara

Preparate la pasta sfoglia (vedi ricetta).

Stendetela in uno strato di un centimetro di spessore e cospargetela con la metà del formaggio.

Ripiegate la su se stessa 4 volte richiudendo all'interno il formaggio, quindi stendetela di nuovo, sempre con lo stesso spessore.

Sbattete un uovo e usatelo per spennellare la superficie della pasta, poi distribuite il formaggio rimasto e una presa di pepe.

Con un coltello affilato tagliate la pasta a strisce larghe 2 centimetri e lunghe 10.

Sollevate le strisce di pasta con una spatola e disponetele a raggi in una teglia.

Mettete la teglia in forno già caldo a 200 gradi e fate cuocere per 5 minuti o finché la superficie dei bastoncini risulterà bella dorata.

Disponete i bastoncini su un piatto da portata e servite.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 30**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	483 kcal 2022 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

antipasti caldi, stuzzichini, antipasti freddi, bambini, finger food, snack, Bastoncini al formaggio

