

ANTIPASTI

# Biscotti salati al Pecorino e marmellata di Cipolle di Tropea

Difficoltà 

Tempo richiesto  40-45 min

## Ingredienti (per 30 biscotti)

**Pecorino Riserva Nera  
Cademartori grattugiato**

80 gr

**Farina**

170 gr

**Burro**

100 gr

**Uovo**

1

**Olio di semi**

2 cucchiai

**Sale**

1 pizzico

**Marmellata di cipolle di Tropea**

1 vasetto

## Descrizione

Unite il sale alla farina, il burro a tocchetti e l'olio di semi. Lavorate bene l'impasto e poi unitevi il Pecorino Riserva Nera Cademartori grattugiato e un uovo, lavorate ancora fino a che non ottenete una pasta compatta. Avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora.

Stendete la pasta sino allo spessore di un cm, tagliatela a rettangolini e mettetela in forno preriscaldato per 180°C per circa 15/20 minuti.

Servite i biscotti salati con la marmellata di cipolle di tropea.