

APERITIVO – **TARTINA AI FORMAGGI STAGIONATI CON Rossella**



La ricetta veloce per questi cracker gustosi è facile e di grande effetto. Se non avete tempo prendeteli pronti, ma di buona qualità, saranno perfetti con il gusto unico e il piacevole contrasto cromatico di Rossella.

INGREDIENTI

- g 320 Farina 0
- g 45 Acqua
- ml 100 Vino bianco
- g 80 Olio extravergine di oliva
- q. b. Sale marino
- g 150 A scelta tra: Parmigiano Reggiano o Provola affumicata o Piave stagionato
- g 100 Rossella, Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia.

ISTRUZIONI

Nel mixer o a mano impastare farina, acqua, vino, un buon pizzico di sale marino e olio. Lasciar riposare coperto l'impasto per 10 min.

Stendere sul piano infarinato la pasta alta circa 3-4 mm e ritagliare dei rettangoli circa 4x7 cm. come nella foto. Sistemarli sulla teglia foderata da carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 min.

Su ogni cracker raffreddato porre una fettina di formaggio a scelta e una piccola striscia di Rossella, Gelée di Nero d'Avola con scorza d'Arancia

 40 min