

APERITIVO – **TARTINA SVIZZERA CON Sherazade**



La base di biscotti integrali salati friabile è facile e originale, ma se non avete tempo prendete dei buoni cracker in commercio, il gusto ricco di Sherazade farà il resto.

INGREDIENTI

- g 100 Farina 0
- g 100 Farina integrale
- ml 50 Acqua fredda
- g 50 Olio extravergine di Oliva
- q.b. Sale Marino
- g 150 Groviera o Emmenthal
- g 100 [Sherazade Agrodolce di Cipolle Rosse](#).

PROCEDIMENTO

Nel mixer o a mano impastare le farine e un buon pizzico di sale marino. Lasciar riposare l'impasto coperto in frigo 1 ora.

Stendere sul piano infarinato la pasta alta circa 3-4 mm e ritagliare dei dischi con un coppapasta come nella foto. Sistemarli sulla teglia con carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min.

Su ogni cracker raffreddato porre una fettina di formaggio a scelta e un cucchiaino di [Sherazade Agrodolce di Cipolle Rosse](#) per un piacevole contrasto di sapori e cromatico.

 40 min