

## Biscotti al formaggio e rosmarino



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Impasta velocemente il burro freddo a cubetti con l'emmentaler, il parmigiano grattugiato e la farina. Sale, pepe ed unisci i fiori di rosmarino. Arrotola la pasta in un foglio di carta da forno formando un cilindro di 3-4 cm di diametro. Lascia riposare in frigorifero per almeno 30 min.

Taglia il cilindro in dischetti di 1 cm di spessore, sistemali su una teglia e cuocili in forno a 180° C per circa 15 min. Lascia raffreddare i biscottini e servili decorando con rametti di rosmarino.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per i biscotti:**
- 120 gr di farina bianca "00"
- 100 gr di burro
- 50 gr di emmentaler
- 5 cucchiaini di parmigiano
- 2 cucchiaini di fiori di rosmarino

- sale e pepe
- **Per decorare:**
- rametti di rosmarino