



In collaborazione con

**Betty Bossi**

**Aperitivo**

## Grissini attorcigliati al pomodoro

**Preparazione:** ca. 15 min.

**Cottura:** ca. 20 min.

**Energia per pezzo (1/15):** 138 kcal  
5 grassi / 19 carboidrati / 5 proteine  
vegetariano

**Per ca. 15 pezzi**

- 140 g di pomodori secchi sott'olio
- 60 g di Gruyère grattugiato
- 1 c.no di basilico secco
- un pizzico di pepe
- 1 rotolo di pasta per pizza spianata rettangolare (ca. 28 x 38 cm)
- 1 uovo

**Ecco come fare:**

- 1 Ripieno:** preriscaldare il forno a 200 °C. Scolare i pomodori, tagliarli a fettine sottili e trasferirli in una ciotola. Unire il formaggio, il basilico e il pepe.
- 2 Formare i grissini:** srotolare la pasta. Distribuire il ripieno su una metà nel senso della lunghezza, coprire con l'altra metà, premendo leggermente. Ricavare dalla pasta delle strisce di ca. 2 cm di larghezza, attorcigliarle e disporle ben distanziate su una teglia ricoperta con carta da forno. Sbattere l'uovo e spennellare i grissini.
- 3 Cottura:** ca. 20 min. a metà forno. Sfnare e far raffreddare su una griglia.

**Suggerimento:** l'ideale è gustarli appena sfornati.

**Aiuto per la spesa**  
**Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto**

