



Cantucci ai pistacchi e pomodori secchi - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

Antipasti - aperitivo - olive

600 gr. farina 0  
2 uova  
60 gr. burro  
50 gr latte  
1 cucchiaio olio  
1 cucchiaino di lievito  
mezzo cucchiaino di sale  
120 gr, pistacchi  
50 gr. pomodori secchi tagliuzzati  
100 gr. olive snocciolati  
scorza di mezza arancia

impastare la farina, lievito, 1 uovo, burro, latte, olio, sale . se occorre agg. acqua se l'impasto è duro, farina se è molle.

formare una pagnotta e inserire i pistacchi. le olive a pezzi grossi, i pomodori , buccia tritata dell'arancia

riposare l'impasto per 1/2 ora

fare 3 filoncini spennellare con uovo e poco latte e pizzico di sale metterli su carta forno nella teglia

infornare a 180° x 30 min.

tagliarli a fette

se si desiderano croccanti si ripassano a forno per 10 min.

