

Nodini al parmigiano

di Marianna Pascarella (10-Jan-2017)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	17 nodini	30 minuti	30 minuti	20 minuti	Si



Ingredienti (per 17 nodini)

200 gr di **farina 00**
 100 gr di **burro**
 50 gr di **Parmigiano**
 80 ml di **latte**
 1 presa di **sale**

Per Spennellare:

1 **tuorlo d'uovo**
 1 cucchiaino di **latte**

Per Cospargere:

15 gr di **Parmigiano**
 1 cucchiaino di **origano**

Strumenti Utilizzati

Mixer

I **nodini al parmigiano** sono dei gustosi e friabili fiocchetti di **pasta brisé** aromatizzati al parmigiano. Un finger food gustoso e sfizioso da servire come antipasto, stuzzichino da sgranocchiare davanti alla tv o per rendere unico e speciale un aperitivo con amici che non vedevate da tempo.

I nodini al parmigiano sono lo snack perfetto per tutte le occasioni, quello che si prepara in pochissimo tempo a casa, che non necessita di lievitazione, ma solo di un piccolo tempo di riposo, quello che potrete improvvisare quando ricevete una telefonata che vi avvisa dell'improvvisata che amici o parenti stanno per farvi, per venirci a salutare.

I nodini al parmigiano sono molto semplici da preparare, dopo aver realizzato la *pasta brisé* vi basterà farla rassodare un po' in frigorifero per poi formare dei sottili filoncini che andrete ad arrotolare chiudendoli come un nodino. L'operazione è davvero molto più semplice di quel che sembra, ma se avete difficoltà o se semplicemente volete realizzare questo snack con una forma diversa, potrete modellare dei classici tarallini o quel che preferite.

Leggi anche come fare i [Biscotti al parmigiano](#)

Preparazione

1. Per preparare i **nodini al parmigiano** iniziate a preparare la **pasta brisé** aromatizzata al parmigiano: mettete in un mixer la

- farina e il burro freddo a pezzi e frullate per ottenere la sabbatura. Aggiungete il parmigiano, una presa di sale e il latte freddo. Lavorate il tutto, ancora un po' con il mixer, per compattare gli ingredienti.
2. Quando gli ingredienti si saranno un po' compattati trasferite l'impasto su un piano da lavoro, modellate velocemente un panetto, avvolgetelo nella pellicola per alimenti e lasciatelo raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.
 3. Trascorso il tempo di riposo riprendete l'impasto, staccatene dei pezzetti di circa 24gr di peso, modellate dei filoncini sottili di 20cm di lunghezza, poi avvolgete il filoncino su se stesso realizzando un nodo.
 4. Man mano che sono pronti sistemate i nodini su una teglia rivestita con della carta forno, riponete quindi i nodini in frigorifero per almeno 30 minuti per fissare la forma, poi riprendeteli e spennellateli in superficie con il tuorlo sbattuto con il latte. Cospargete la superficie dei fiocchetti con parmigiano grattugiato e origano secco (o altri semi e spezie a piacere).
 5. Infornate i nodini in forno preriscaldato (meglio se ventilato) a 200° per 15-20 minuti circa, o fin quando non saranno dorati. Quando sono pronti sfornateli e lasciateli raffreddare completamente.
 6. I vostri nodini al parmigiano sono pronti per essere gustati.

Note dell'Autore

I nodini al parmigiano, una volta freddi, si conservano chiusi in una scatola di latta per circa una settimana.

Categorie

[Finger Food](#) [Pane & Panini](#) [Antipasti](#) [Stuzzichini](#) [Antipasti senza uova](#) [Ricette Vegetariane](#) [In Cucina con Marianna](#) [Ricette per Feste](#)
[Idee Buffet per Feste](#)