



Stirati a mano (Grissini)

Stirati a mano

Ingredienti:

farina di grano tenero
sale
lievito
acqua

Preparazione:

Fare l'impasto con farina, sale, lievito e acqua. Far lievitare il tutto. Tagliare a striscioline l'impasto e tirare a mano una per una le varie striscioline così ottenute. Infornare per 10 o 15 minuti circa.

www.comune.locana.to.it