

S

alatino

all'origano

200 gr di farina 00
200 gr di farina di mais
100 gr di olio di girasole
100 gr di acqua
20 gr di origano
Sale grosso

Per ottenere dei salatini perfetti, è importante seguire attentamente i passaggi della ricetta, impastando a lungo tutti gli ingredienti per farli amalgamare al meglio tra di loro e poi lasciandoli riposare per una notte intera per far maturare l'impasto.

La sfoglia dei salatini può essere tagliata a rettangoli o triangoli, e poi forata con una forchetta per evitare che si gonfino durante la cottura.

Prima di infornare, si può spennellare la superficie dei salatini con un po' d'acqua e cospargerli con del sale grosso per conferire loro una nota di sapore in più.

Una volta cotti, i salatini vanno lasciati raffreddare e asciugare completamente prima di essere serviti, in modo

che diventino croccanti e friabili al punto giusto.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

