

# Alberelli salati alla nduja

**Tempo di preparazione:** 30 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio abbondante
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- 'Nduja: 1 cucchiaio abbondante

## Impasto

- Acqua: 75 gr
- Farina 00: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 50 gr
- Sale: 5 gr



## Preparazione

**Gli Alberelli Salati alla 'nduja** sono dei biscottini davvero eccezionali: facili, veloci e gustosissimi, sono un perfetto antipasto delle feste, preparateli per Natale e farete un figurone, andranno proprio a ruba!

Gli alberelli salati alla 'nduja sono super facili e veloci da preparare: come prima cosa realizzate l'impasto. In una ciotola mettete la farina, l'acqua, l'olio, il sale ed impastate il tutto fino ad ottenere un panetto morbido e compatto.

Stendete il panetto ad uno spessore di circa un centimetro e, con una formina a forma di albero di Natale, ritagliate degli alberelli e posizionatevi su di una teglia foderata con carta forno.

In una ciotola mettete la **Passata di Pomodoro Pomì**, la 'nduja, l'olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e pepe e mescolate. Spalmate questa crema sopra i biscottini ed infornate gli alberelli salati alla 'nduja in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, dovranno risultare ben dorati.

A cottura terminata, ultimate gli alberelli salati alla 'nduja aggiungendo un pochino di origano fresco.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 3  
cucchiai

