

Scheda Ricetta

 Difficoltà: Media

 Tempo (hh:mm): 00:20

 Ingredienti:

300 gr di semi di lino, 4 pomodori medi, 70 gr di pomodori secchi, una cipolla piccola, 10 foglie di basilico, 2 rametti di rosmarino fresco, quattro cucchiaini di olio evo, sale e pepe nero quanto basta

 Strumenti:

- Essiccatore
- Frullatore

Vota la ricetta

Voti: 174 Media: 4.06

Questa ricetta proviene dal sito *“Ricette crudiste”* e da un’idea di *Lorena La Rocca*.

Preparazione

01. Metti in ammollo i **pomodori secchi** per 15 minuti
02. Frulla i **semi di lino** per portarli ad uno stato farinoso
03. Frulla **tutti gli altri ingredienti** ed aggiungi al termine la farina di semi di lino
04. Impasta il composto e crea con le mani palline di circa 5 cm, che poi stenderai dandogli la forma di un grissino
05. Taglia i grissini ad una lunghezza di 7 cm e arrotolali come per formare un cerchio
06. Fai essicare il tutto per 16 ore almeno, in base alla croccantezza del composto