# Biscotti salati al bacon e parmigiano

Ho trovato la ricetta di questi biscotti su uno dei miei siti preferiti, Laura in the Kitchen (che segnalo anche nella sezione link), li ho provati e li ho trovati ottimi. Sono croccanti fuori e morbidi all'interno e i sapori del bacon e del parmigiano si sposano benissimo.
Ve li ripropongo, sono molto veloci da fare ma molto saporiti, ottimi per un buffet o per accompagnare un aperitivo.

Ingredienti per circa 16/18 biscotti:

- 120 gr burro a temperatura ambiente
- 120 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 160 gr farina 0
- 2 uova intere
- 1 cucchiaino di rosmarino tritato
- 10 fette di bacon
- mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio
- mezzo cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
- mezzo cucchiaino di sale fino

Riscaldare il forno a 190° – ricoprire una teglia con carta forno e tenere a parte.
Cuocere in padella le fette di bacon fino a renderle molto croccanti,ma senza bruciarle (circa 2 minuti per lato), togliere dal fuoco e lasciare raffreddare, dopodichè spezzettare con le mani.
In una ciotola, unire la farina, il bicarbonato, il lievito e il sale. Mescolare bene.

In una seconda ciotola, unire il burro morbido, il parmigiano grattugiato, lo zucchero di canna e il rosmarino tritato. Unire le uova e mescolare bene fino ad ottenere un composto cremoso. Unire gli ingredienti secchi e impastare. Per ultimo, unire le briciole di bacon ed incorporarle uniformemente.

Utilizzando un porzionatore per gelato piccolo, comporre i biscotti sulla lastra del forno, come in foto, e cuocere in forno statico per 12-14 minuti e comunque finchè non sono ben dorati.
Lasciare raffreddare completamente prima di servire.