



## GASTRONOMIA DEL PARAGUAY

### CHIPITAS PER IL TE' O PER L' APERITIVO

#### Ingredienti

2 tazze di maizena  
1 tazza di farina  
2 cucchiaini da tè pieni di sale  
3 uova  
100 grammi di burro  
100 grammi di formaggio Asiago fresco (non stagionato)  
1 cucchiaino di anice in chicchi  
mezza tazza di latte per legare il tutto



#### Preparazione

Setacciare la maizena, la farina ed il sale. Disporre in corona. Al centro il burro frullato, il formaggio sminuzzato, le uova sbattute, l'anice ed il latte come per formare una pasta che si possa impastare. Formare delle piccole chipas in forma sia di pasticcini che di crocchetta. Deporre su di una piastra imburrata ed infarinata. Cucinare a forno caldo (200°) per 15 minuti più o meno.