

## CRACKERS ALGHE E GHEE

La ricetta l'ho presa dal libro di Sigrid (<http://www.amazon.it/Regali-golosi-Ricette-Atlanti-illustrati/dp/8809751957>), l'ho modificata leggermente, un po' volendo un po' non volendo, nel senso che il lievito me lo sono dimenticata. Buonissimi, se siete a dieta non fateli perchè rischiate di mangiarvene una vagonata e dentro c'è il burro. Si conservano bene in una scatola di latta, non so per quanti giorni, se riesco ad avanzarne un paio ve lo dico.

**250 gr di farina 2**

**50 gr di burro chiarificato (ghee)**

**1 cucchiaino di alga wakame tostata e tritata**

**2 cucchiaini di fiocchi di lattuga di mare**

**mezzo cucchiaino di sale rosso**

**150 ml di acqua (indicativamente)**

Ho frullato tutto nel mixer pochi secondi fino a fare una palla, poi ho steso con la macchinetta e tagliato, infornato a 180 gradi per 10/15 minuti. Con queste dosi ne vengono 3 infornate.

Le alghe se non le trovate in giro le trovate qui: <http://www.algheria.it>.

Potete comunque variare le alghe come volete, Sigrid usa la nori e usa il burro non chiarificato e la farina bianca e ci mette il lievito, le varianti sono infinite.

A proposito di alghe e di Sigrid vi ricordo questo: <http://www.stelladisale.it/2010/10/tapenade-di-alghe/>, due giorni fa ne ha fatto uno anche lei simile: <http://www.cavolettodibruxelles.it/2010/11/caviar-dalgues>.

