

TARTELLETTE ACCIUGHE, RUOTINE DI POMODORO E OLIVE



Ingredienti Menù

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
25 g. (4 fette) Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
5 Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
metà Acciuga Filetti di Acciughe - MP1

Ingredienti

40 g. pasta brisé
1 dose appareil di uova
q.b. origano

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una taretelletta.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl, aggiungere l'origano e mescolare leggermente. Foderare gli stampi da taretelletta con la pasta brisée, farcire con le Ruotine di pomodoro, l'Acciuga, il Formaggio Bruschetta Mia, le Olive nostraline e legare gli ingredienti con l'appareil utilizzando un mestolino. Riempire le taretellette rimanendo al di sotto del bordo di 2 mm. Cuocere in forno a 170/180°C per 30 minuti. Lasciar riposare prima di sformare.