

TARTELETAS DE ALCACHOFAS Y JAMÓN



Ingredientes Menù

120 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107

Noce moscata macinata (Nuez moscada molida) - 1223

Ingredientes

al gusto sal

15 g queso Parmesano rallado

5 huevos

75 g nata

350 g hojaldre

30 g (6 rebanadas) Jamón

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar la masa en forma circular (diámetro 13 cm) y forrar los moldes. Prepara el relleno poniendo en un bol los huevos, la nata, el parmesano rallado, el perejil, la sal y la pimienta. Mezclar todo y rellenar los moldes. Agrega una cucharadita de Gransalsa de alcachofas y media rodaja de Jamón a cada molde. Hornee a 180 ° C durante 10/15 minutos.