# TARTALETAS DE ANCHOAS, RODAJITAS DE TOMATE Y ACEITUNAS



## Ingredientes 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

## Ingredientes

40 g masa quebrada

1 porción aparejo con huevo

Orégano

**Chef:** Gianluca Galliera

## Preparación

Echar una porción de aparejo con huevo en un cuenco, añadir el orégano y mezclar suavemente. Cubrir los moldes de las tartaletas con masa quebrada y rellenar con las rodajitas de tomate, la anchoa, queso Bruschetta... Mía y aceitunas «Nostraline». Ligar los ingredientes con el aparejo utilizando un cucharón. Rellenar las tartaletas hasta 2 mm por debajo del borde. Hornear a 170/180 °C durante 30 minutos. Dejar reposar antes de desmoldar.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)