

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 llenar 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.