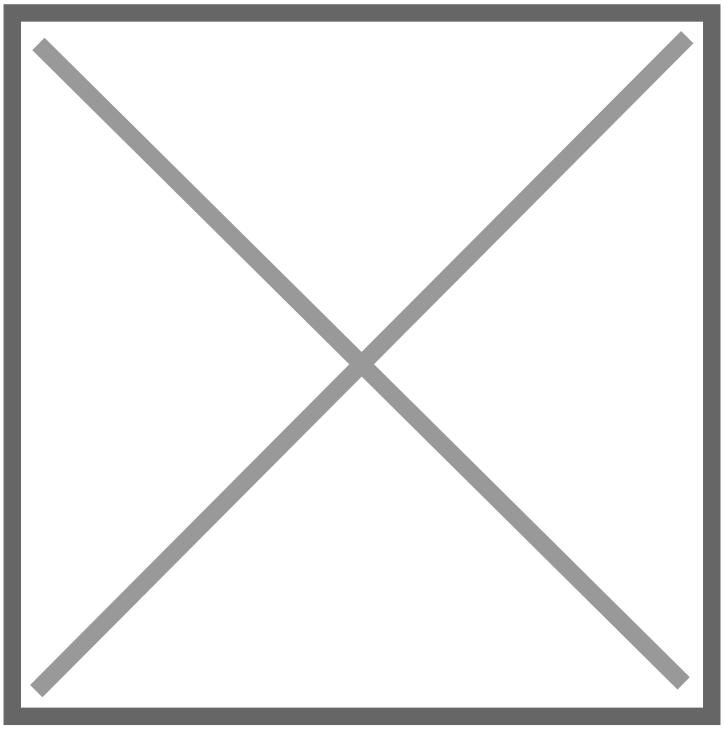
TARTELETTES AUX ANCHOIS, RONDELLES DE TOMATE ET OLIVES



Ingrédients 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

Ingrédients

40 g pâte brisée

1 dose appareil à l'œuf

origan

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte, ajouter l'origan et mélanger. Garnir les moules à tartelettes avec la pâte brisée, déposer les Rondelles de tomate, les Filets d'anchois, le Fromage Bruschetta Mia, les Olives « Nostraline », et lier les ingrédients avec l'appareil à l'aide d'une cuillère. Remplir les tartelettes jusqu'à 2 mm du bord. Cuire au four à 170/180°C pendant 30 minutes. Laisser reposer avant de démouler.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)