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 denocciolate - Z91

metà Acciuga Filetti di Acciughe - MP1

Ingredienti

40 g. pasta brisè

1 dose appareil di uova

q.b. origano

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tartelletta.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl, aggiungere l'origano e mescolare leggermente. Foderare gli stampi da tartelletta 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 tartellette rimanendo al di sotto del bordo di 2 mm. Cuocere in forno a 170/180°C per 30 minuti. Lasciar riposare prima di sformare.

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