



TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA

TARTELLETTA SALATA, IDEALE PER APERITIVI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G.

g 1000
g 130
g 350

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
-Far raffreddare in frigorifero.
-Stendere e foderare degli stampi da tartelletta.

FARCITURA PATATE, PECORINO E MENTA

INGREDIENTI

CREMA SNACK
LATTE 3.5% M.G.
PANNA 35% M.G.
PATATE
PECORINO
FOGLIE DI MENTA - FOGLIE
POMODORI HG CESARIN
ACQUA - PER REIDRATARE I POMODORI
SALE
PEPE MACINATO

g 200
g 250
g 250
g 250
g 50
g 3
g 125
g 125
Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

-Far bollire le patate per 35 minuti.
-Mixare insieme il latte con la menta.
-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti insieme alle patate e al latte.

PREPARAZIONE

- Tagliare i pomodorini a metà, posizionarli su una teglia insieme ad olio, aglio, sale, pepe e zucchero.
- Cuocere a 140°C per 20 minuti (il tempo dipende dalla grandezza dei pomodori).

COMPOSIZIONE FINALE

- Con l'aiuto di una sac à poche inserire la crema all'interno della tartelletta e cuocere a 165°C per 20 minuti.
- Sformare e decorare con pomodorini e una foglia di menta.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE