



## 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