



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.

PREPARAZIONE

g 1000

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

g 130

-Far raffreddare in frigorifero.

g 350

-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

PREPARAZIONE

g 200

-Far bollire le patate per 35 minuti.

g 250

-Mixare insieme il latte con la menta.

g 250

-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti insieme alle patate e al latte.

g 250

g 50

g 3

g 125

g 125

Q.B.

Q.B.

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