
TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA

TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA



Livello base

tartelletta salata, ideale per aperitivi.

FROLLA SALATA

INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA

uova intere

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

1000g -Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

130g -Far raffreddare in frigorifero.

350g -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

200g -Far bollire le patate per 35 minuti.

250g -Mixare insieme il latte con la menta.

250g -In planetaria miscelare tutti gli ingredienti insieme alle patate e al latte.

250g

50g

3g

125g

125g

POMODORINI CONFIT PER DECORARE

-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 CREATATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCiere