TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA

TARTELLETTA PATATE, PECORINO E MENTA

Livello base

tartelletta salata, ideale per aperitivi.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

FROLLA SALATA

TOP FROLLA SALATA	1000g	-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.
uova intere	130g	-Far raffreddare in frigorifero.
burro 82% m.g.	350g	-Stendere e foderare degli stampi da tartelletta.

FARCITURA PATATE, PECORINO E MENTA

CREMA SNACK	200g	-Far bollire le patate per 35 minuti.
latte 3.5% m.g.	250g	-Mixare insieme il latte con la menta.
panna 35% m.g.	250g	-In planetaria miscelare tutti gli ingredienti insieme alle patate e al latte.
Patate	250g	
Pecorino	50g	
foglie di menta - foglie	3g	
Pomodori HG Cesarin	125g	
acqua - per reidratare i pomodori	125g	
sale	qb	
Pepe macinato	qb	

POMODORINI CONFIT PER DECORARE

-Tagliare i pomodorini a metà, posizionarli su una teglia insieme ad olio, aglio, sale, pepe e zucchero.
-Cuocere a 140°Cper 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.