

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

uova intere

burro 82% m.g.

1000g

130g

350g

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

-Far raffreddare in frigorifero.

-Stendere e foderare degli stampi da tartelletta.

FARCITURA PATATE, PECORINO E MENTA

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

200g

250g

250g

250g

50g

3g

125g

125g

qb

qb

-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.

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).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.