

TARTELLETTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 tartellette di pasta brisè
- 240g macinato manzo magro
- 80g Crema ai Quattro Formaggi
- 12 Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- 120g formaggio spalmabile
- q.b. Olive Denocciate Cultivar Leccino
- q.b. sale e pepe
- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"

PROCEDIMENTO

- Farcire i cestini con il macinato arricchito con la crema ai 4 formaggi e insaporito con sale e pepe.
- Guarnire le tartellette con il formaggio spalmabile i peperoncini gocce gialle e le olive tagliate a rondelle.
- Cuocere in forno a 180° fino a cottura. Completare con glassa all'aceto balsamico e fiori delle alpi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema ai Quattro Formaggi



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Olive Denocciate Cultivar Leccino



Mix Colorato di Fiori delle Alpi



Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"