

## 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 Denocciolate 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



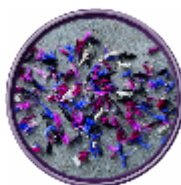
**Crema ai Quattro  
Formaggi**



**Peperoncini Gocce  
Gialle in Agrodolce**



**Olive Denocciolate  
Cultivar Leccino**



**Mix Colorato di Fiori  
delle Alpi**



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