



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002840 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mar 2019 alle ore 16:02

da RAFFAELLA NASTRO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cestino e taralli sfizioso

Cestino di pasta brisè con crema di melanzane e mozzarella grattugiata.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per le tartellette al pomodoro di pasta brisè:

200 g di farina

100 g di burro

un pizzico di sale

70 ml di acqua

50 g concentrato di pomodoro

Per la crema di melanzane:

melanzane q.b.

1/2 aglio

sale e pepe q.b.

olio q.b.

pecorino q.b.

basilico

Prodotti utilizzati

Mattarello, copapasta

Strumenti di cottura

Teglia da forno

Preparazione

Per le tartellette al pomodoro di pasta brisè: miscelare acqua e concentrato e aggiungi alla farina, burro e sale, fare una palla e farla riposare in frigo per 40 minuti. Cuocere le tartellette a 200° per 25 minuti.

Per la crema di melanzane: preparare le melanzane con mezzo aglio, sale, pepe, olio, pecorino e basilico e frullare.

Vino consigliato

Acqua fredda