



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000415

Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 10:25

da MARIANNA SEVERINO

Tartelletta di primavera

Classica passata di pomodoro San Marzano da assaporare in un sol boccone.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 20 persone

Tartelletta di primavera per pate a pate

Burro g 225

Farina g 250

Fecola di patate g 125

Sale g 10

Uova g 50

Acqua g 50

Zucchero g 8

Per la riduzione al pomodoro

Olio extra vergine di oliva q.b

Cipollotto n.2

Pomodoro San Marzano g 500

Olive nere di Gaeta q.b

Parmigiano q.b

Sale q.b

Per la decorazione

Pesto di basilico

Provola affumicata

Capperi fioriti

Foglie di basilico fresco

Preparazione

Per la pate a pate

Sabbiare burro e farine setacciate nella planetaria, poi aggiungere i restanti degli ingredienti e amalgamare bene il tutto.

Rivestire gli stampini e cuocere in forno a 180° per circa 10 minuti.

Per la riduzione al pomodoro

Soffriggere il cipollotto con l'olio di oliva. Aggiungere i pomodori e un pizzico di sale e far ridurre. A fine cottura aggiungere il parmigiano e le olive sminuzzate.

Presentazione

Riempire la tartelletta con la riduzione al pomodoro, decorare con cubetti di provola, pesto di basilico, capperi fioriti e foglia di basilico. Decorare il piatto con gocce di pesto.