



Vizio & Sfizio

MINI TORTINE CON PANCETTA AFFUMICATA E POMODORI SECCHI (appetizer)

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta brisée
2 dl. panna fresca
2 uova
50 gr. pancetta affumicata
40 gr. groviera grattugiata grossolanamente
35 gr. pomodorini secchi sott'olio (Campisi Salvatore)
1/2 cucchiaino di paprika
sale e pepe

PROCEDIMENTO

Ritagliate dalla brisée dei dischi grandi quanto stampini da crostatine e rivestiteli con la pasta. Frullate i pomodori secchi con la panna, le uova, la paprika in polvere, un pizzico di sale ed abbondante pepe. Tagliate la pancetta a dadini e distribuiteli sulle crostatine. Completate con la panna frullata e spolverizzate con la groviera. Infornate a 180° per 20 minuti, sino a doratura.

In alternativa i pomodori secchi possono essere messi come la pancetta dentro le crostatine e quindi non frullati assieme alla panna. Inoltre fate attenzione al sale perchè sia la pancetta, che i pomodorini, che la groviera sono salati.

Buon Appetito !!!