Tartelettes

Data: 12 luglio 2011 | Autore: Mia S. Aaron



L'avvicinarsi delle prossime festività vi mette in ansia? Tutti i parenti si riverseranno a casa vostra e non sapete proprio cosa cucinare per sfamarli? Ebbene, questo è un problema piuttosto diffuso in questo periodo e tende ad espandersi come se fosse una vera e propria epidemia. Si parte con un'idea. La si cambia. Si pensa a qualcos'altro e si ritorna all'idea originale per poi cambiarla nuovamente. Insomma un pasticcio di pensieri che si vorrebbe molto volentieri servire come aperitivo ai nostri commensali. Non disperate, oggi vi voglio suggerire la soluzione quantomeno per il vostro antipasto. Un atipasto fuori dagli schemi che lascierà i vostri ospiti con le lacrime agli occhi tanto è buono.[MORE]

Sul blog **www.acenadallesorelle.com**questa delizia è stata battezzata torta paradiso (tartes paradis) e mai titolo è stato più appopriato. Si tratta di un tortino di pasta brisée con un cuore morbidissimo di panna, uova, formaggio e pancetta.

Sul sito, è possibile anche reperire la ricetta per preparare in casa la pasta brisée, ma io l'ho comprata al supermercato e il risultato è stato comunque ottimo.

Ingredienti per il ripieno (circa 12 tartes):

500 ml di panna da cucina;
3 uova (1 intero e 2 tuorli);
75 gr di pancetta affumicata;
75 gr di parmigiano grattugiato;
75 gr di emmental;

sale q.b.

In una ciotola versate la panna e unite le uova e il sale. Con il frullino lavorate per un paio di minuti. Poi aggiungete la pancetta tagliata a dadini, l'emmental grattugiato grossolanamente, il parmigiano e amalgamate il tutto.

Stendete la psata brisée e ritagliate dei dischi con i quali andrete a foderare i pirottini di alluminio.

Con un mestolo di piccole dimensioni, versate l'impasto nei pirittini mantenendovi a un dito e mezzo circa dal bordo.

Infornate a 180° per circa 40 minuti. Noterete che il ripieno gonfierà per poi afflosciarsi in seguito. Una volta cotte, sformate le vostre tartelettes e servitele tiepide. Anche fredde sono ottime.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tartelettes/21667