

ANTIPASTI E SNACK

Tartellette alle zucchine e fiori e ai peperoni grigliati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 confezione di pasta brisee
100 ml di yogurt bianco
4 cucchiari di panna
2 cucchiari abbondanti di grana
1 uovo
3 fiori di zuccina
2 zucchine
1 peperone
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la pasta in cerchi e disporli negli stampini imburrati e infarinati bucherellando sul fondo con la forchetta.

Sbattere l'uovo con la panna, lo yogurt e il formaggio, aggiustando di sale.

Lavare le verdure. Sbollentare le zucchine in acqua salata per 7 - 8 minuti e tagliarle a rondelle. Tagliare i fiori a listarelle.

Mettere le rondelle su metà delle tartellette, coprire con i fiori e versare su ogni tartelletta 1 cucchiaio e mezzo di composto con la panna.

Piegare i bordi e spennellare con il latte.

Lavare e abbrustolire il peperone, togliere la pelle e i semi e tagliarlo a listarelle. Seguire lo stesso procedimento precedente.



2 Infornare a 190° per 25 minuti e dorare.



3 Lasciare intiepidire prima di gustare.

