

TORTE SALATE

Tartellette con brie e pancetta gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

230 g di pasta sfoglia già stesa
100 g di pancetta dolce a cubetti
100 g di Brie
50 g circa di formaggio grattugiato.

PER LA BESCIAMELLA

500 ml di latte bollente
50 g di farina
50 g di burro
1 tuorlo
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparete la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e

mescolare bene. Unite quindi il latte a filo e continuate a mescolare, facendo addensare la salsa a fuoco basso. Aggiustate di sale. Lasciate intiepidire la besciamella e unite un tuorlo d'uovo, mescolate immediatamente.

Ungete 6 stampini per tartellette, foderateli con la pasta sfoglia e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

Tagliate il Brie a cubetti e sistemateli sul fondo, aggiungete la pancetta a cubetti, infine coprite il tutto con la besciamella.

Cuocete a 200°C per 20 minuti. Quindi, cospargete di formaggio grattugiato e infornate nuovamente per 10 minuti.

