

TORTE SALATE

# Tartellette con olive e feta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

175 g di pasta briséé  
1 uovo e 1 tuorlo  
300 ml di panna o yougurt greco  
sale e pepe  
120 g di feta  
6 olive nere greche tagliate a metà  
12 ciuffi di rosmarino.

Procurarsi 12 stampini da muffin  
ottimi quelli in silicone.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldare il forno a 190°C.

Imburrare gli stampini da muffin. Su un piano di lavoro infarinato stendere la pasta briséé.



2 Realizzare 12 dischetti di circa 3 mm di spessore e foderarci gli stampini.



3 Coprire ogni stampino con un foglietto quadrato di alluminio, schiacciando bene.



4 Cuocere in forno caldo a 190°C per 10 minuti, togliere un attimo dal forno.  
A parte, sbattere in una terrina l'uovo e il tuorlo, la panna o lo yogurt, 1 pizzico di sale e

pepe e metà della feta sbriciolata.

Aumentare il calore del forno a 200°C.

Sbricolare il resto della feta sulla base delle tartellette, quindi versarci il composto di panna.

Sopra ogni tartelletta disporre metà oliva ed un ciuffo di rosmarino. Rimettere in forno.



**5** Cuocere a 200°C per 10-15 minuti, finché il ripieno si sarà rassodato.



**6** Servire tiepide o calde.

Per antipasti o buffet. Ricetta per 12 tartellette. **NOTE**