

ANTIPASTI E SNACK

Tartellette con Bergader Edelblu classic e marmellata: un antipasto elegante e sfizioso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta delle **tartellette con Edelblu e marmellata**, perfette per un aperitivo gourmet.

INGREDIENTI LA PASTA BRISÈ

FARINA 00 150 gr
BURRO 80 gr
ACQUA 50 gr
SALE 2 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE LE TARTELLETTE CON EDELBLU

BERGADER EDELBLU CLASSIC più quello
che serve per la decorazione - 100 gr
PANNA FRESCA 80 gr
MARMELLATA DI ARANCE 40 gr
FOGLIE DI MENTA

COME FARE LE TARTELLETTE CON EDELBLU E MARMELLATA

1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il burro freddo a pezzetti e il sale, poi inizia ad amalgamare il tutto, dovrai ottenere un composto sabbioso.





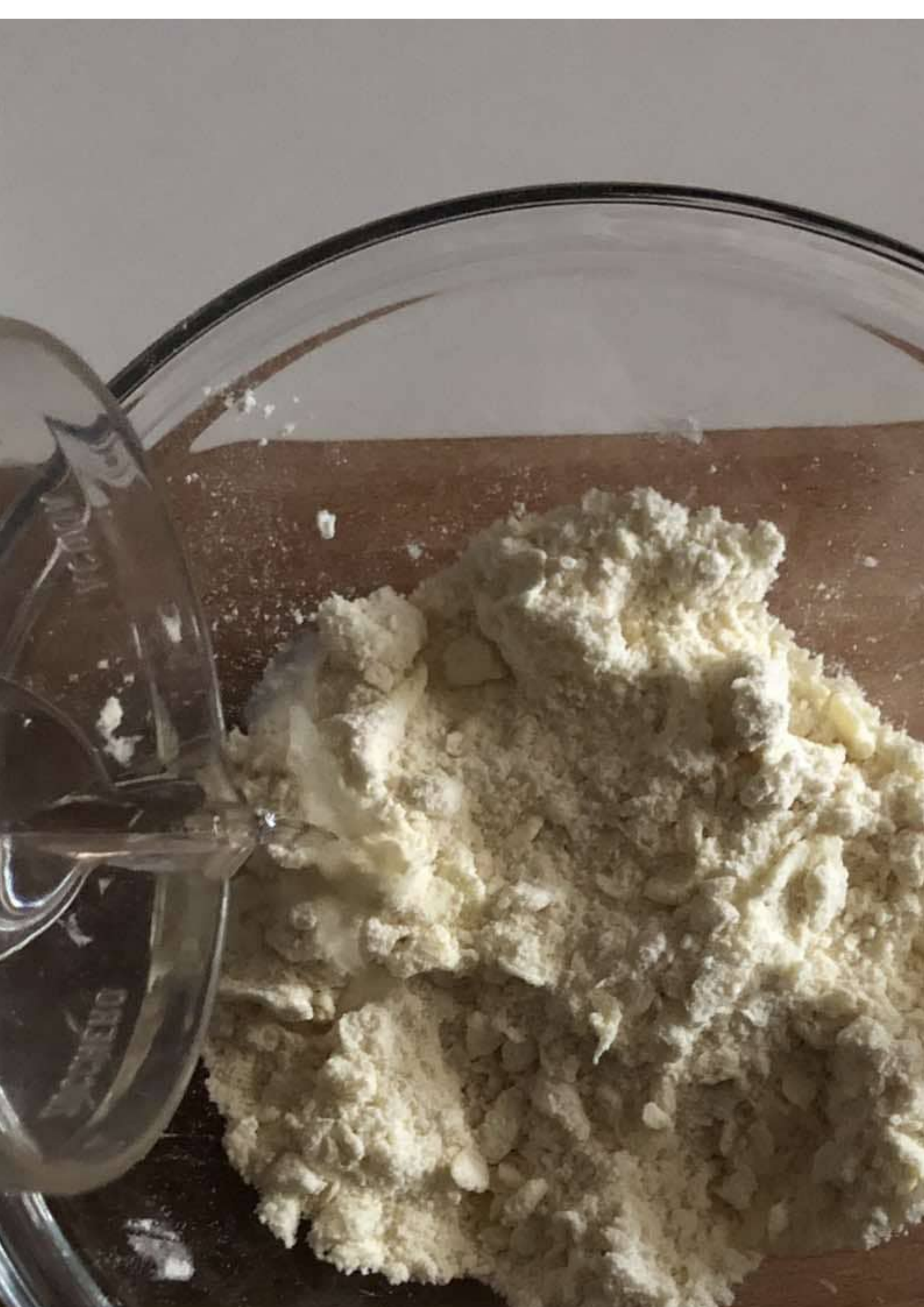








2 Una volta ottenuto un composto sabbioso, inizia ad aggiungere l'acqua fredda a filo man mano che lavori l'impasto, lavoralo fino ad ottenere in impasto liscio e morbido.









3 Poggia l'impasto sul piano da lavoro leggermente infarinato e copriilo con pellicola, poi lascialo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti circa.





4 Riprendi l'impasto, stendilo sul piano infarinato con l'aiuto di un matterello, ti servirà uno spessore di due millimetri circa.













5 Taglia le forme con uno stampo apposito, che può essere a forma di fiore come nell'esempio, o se preferisci, anche semplicemente circolare.









6 Sistema le forme preparate su una teglia per muffin, precedentemente imburrata e infarinata.

Fora il fondo di ogni tartelletta con una forchetta, è necessario, per non rischiare che si gonfino in cottura.

Cuoci le tartellette a 180° per 15 minuti circa, o fino a completa doratura.







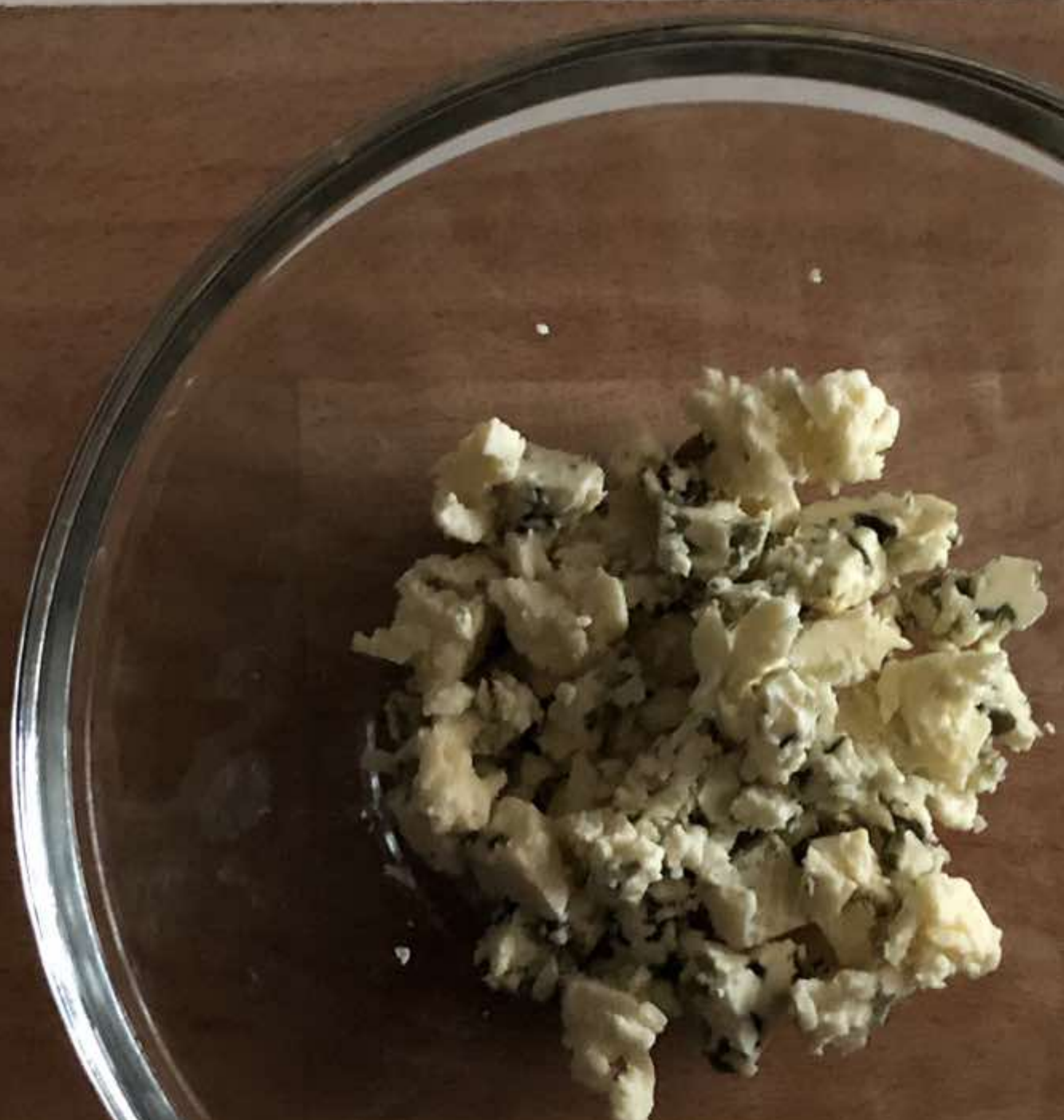






7 Mentre fai raffreddare le tartellette, versa il formaggio a pezzetti in una ciotola, aggiungi la panna fresca e amalgama bene il tutto con una frusta, fino ad ottenere una crema.













8 Versa la crema di formaggio in un sac à poche e utilizzane un altro per la marmellata.

Riempi le tartellette con la crema di formaggio, decora con la marmellata di arancia, qualche cubetto di formaggio e foglioline di menta a piacere.













TARTELLETTE CON EDELBLU E MARMELLATA: UN ANTIPASTO

Le tartellette con Edelblu e marmellata sono un antipasto raffinato e originale, ideale per stupire i tuoi ospiti durante cene o aperitivi. Questa ricetta unisce la cremosità del formaggio

Edelblu alla dolcezza della marmellata di arance, creando un contrasto di sapori irresistibile.

Facili da preparare, queste tartellette sono perfette anche per buffet natalizi o occasioni speciali. Personalizzabili con diverse marmellate, rappresentano un finger food versatile e di grande effetto.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se avanza della pasta brisée, usala per preparare piccoli biscotti salati o come base per altre tartellette.

La crema di formaggio può essere personalizzata con erbe aromatiche come timo o rosmarino per un sapore ancora più ricco.

Puoi sostituire la marmellata di arance con confettura di fichi, mirtilli o pere per variare la ricetta.

Infine, se vuoi prepararle in anticipo, cuoci le basi delle tartellette e farciscile poco prima di servirle per mantenerle croccanti.

CONSERVAZIONE

Le tartellette con Edelblu e marmellata si conservano al meglio se farcite poco prima di essere servite, così da mantenere la fragranza della pasta brisée.

Se avanzano, riponile in frigorifero per massimo 24 ore, ma è consigliabile gustarle fresche per apprezzarne al meglio la consistenza.