

ANTIPASTI E SNACK

Tartellette salate, una ricetta versatile per ogni occasione

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

DOSI PER: [24 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **tartellette salate** sono una soluzione pratica e gustosa per qualsiasi occasione, dagli [aperitivi](#) alle feste. Come le [tartellette dolci](#), anche quelle salate sono fatte con una **base croccante** di [pasta brisè](#), dopo averle cotte in forno, le tartellette salate possono essere riempite con una vasta scelta di ingredienti, rendendole un [antipasto](#) perfetto per ogni occasione.

Puoi spaziare dal **ripieno di verdure** a quello di **formaggi**, **carne** e addirittura **pesce**, in questo modo **le tartellette salate piaceranno a tutti**. In questo articolo, ti guideremo **passo dopo passo nella preparazione di tartellette salate, ripiene, perfette**

. Pronto a cominciare?

INGREDIENTI PER FARE LA PASTA BRISÈ

FARINA 00 300 gr

BURRO 150 gr

ACQUA 50 gr

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER FARCIRE LE

TARTELLETTE SALATE

STRACCIATELLA 200 gr

POMODORINI 200 gr

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

SUCCO DI LIMONE 4 gocce

SALE 1 pizzico

PEPE NERO 1 pizzico

ERBA CIPOLLINA

ERBE AROMATICHE FRESCHE origano,
prezzemolo, erba cipollina (per decorare) -

COME FARE LE TARTELLETTE SALATE

1 Versa la farina in una ciotola, aggiungi il burro freddo a pezzetti, mescola con una forchetta, poi inizia a lavorarlo con le mani.

Lavora burro e farina nella ciotola, fino ad ottenere un composto sabbioso, a questo punto, aggiungi un pizzico di sale e, poco alla volta, anche l'acqua.





2 Quando l'impasto avrà assorbito tutta l'acqua, ribaltalo sul piano di lavoro e continua a

impastare con le mani fino ad ottenere una consistenza liscia e morbida. Copri l'impasto con pellicola trasparente e conservalo in frigorifero per almeno un'ora.





- 3** Stendi l'impasto preparato sul piano da lavoro infarinato con un mattarello, ti servirà uno spessore di 2 o 3 mm circa.





- 4 Taglia le tartellette con un coppapasta del diametro di 8 cm, o utilizza uno stampo della forma che preferisci.



5 Sistema le tartellette preparate in una teglia per muffin precedentemente imburrata e infarinata, poi premi leggermente con il **tart tamper** (pressa per tartellette), se non ne hai uno, puoi semplicemente dare la forma premendo delicatamente con la punta delle dita.

Pratica dei fori con una forchetta sul fondo di ogni tartelletta, procedi allo stesso modo con il restante impasto, fino ad ottenere 24 tartellette.

Cuoci le tartellette a 180°C per 15 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, assicurati che siano perfettamente dorate sia all'interno che all'esterno. Fai raffreddare le tartellette prima di decorarle.





- 6 Versa la stracciatella in una ciotola, aggiungi qualche goccia di succo di limone, un filo d'olio e aggiusta di sale e pepe, aggiungi l'erba cipollina, meglio se la tagli con le forbici per non rovinarla, una volta messi tutti gli ingredienti, mescola bene il tutto.





7 Farcisci le tartellette con la crema di stracciatella preparata, aggiungi i pomodorini tagliati

a metà o a spicchi, il prosciutto crudo e a piacere qualche fogliolina di origano fresco, prezzemolo o erba cipollina come decorazione.







COME SI CONSERVANO LE TARTELLETTE SALATE

Il ripieno delle nostre tartellette, fatto con formaggio fresco e ingredienti deperibili, non ne consentono la conservazione. Tuttavia puoi conservare solo i gusci di pasta brisè vuoti, in un contenitore di vetro a chiusura ermetica, in frigo per non più di 48 ore.

SE TI SONO PIACIUTE LE TARTELLETTE SALATE, PROVA ANCHE QUESTE

[Torta rustica](#)

[Girelle di pasta sfoglia salata](#)

[Rustici leccesi](#)

[Focaccine veloci](#)

[Cornetti salati di pasta sfoglia](#)

RICETTE: