

Tartellette con mousse al prosciutto e senape



Ingredienti

- 1 confezione pasta brisée
- Ingredienti per mousse alla senape e prosciutto:
 - 300g prosciutto cotto magro
 - 3 cucchiaini senape semi CANNAMELA
 - 50g maionese
 - 100g robiola
 - 100g panna da cucina
 - 1/2 cucchiaino cipolla fresca tritata
 - qb Pepe Verde Tappomacina CANNAMELA
- Inoltre:
 - 1/2 cetriolo
 - qb pomodorini
 - qb senape semi CANNAMELA



Porzioni
6 persone



Portata
Antipasto



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
397*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Cottura in bianco: con la pasta brisée rivestite gli stampini da tartelletta di diametro 7 cm, imburrati e infarinati.
- 2** Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo.
- 3** Foderate la brisée con dischetti di carta da forno e riempite gli stampi con del riso.
- 4** Ponete in forno a 180° per 10 minuti. Sfornate, eliminate il riso e la carta e sfornate i gusci di pasta sulla gratella a raffreddare.
- 5** Mousse: ponete nel bicchiere del frullatore il prosciutto sminuzzato, la robiola, la cipolla. Frullate, quindi aggiungete la senape macinata serie Oro CANNAMELA.
- 6** Aromatizzate la mousse con un pizzico di pepe verde macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 7** Unite anche la panna.
- 8** Incorporate la maionese e ponete in frigorifero.
- 9** Al momento di servire trasferite la mousse in un sac à poche con bocchetta liscia e farcite le tartellette.
- 10** Decoratele con rondelle di pomodorino, bastoncini di cetriolo e la senape in grani Serie Oro CANNAMELA.