

ANTIPASTI

Tartellette alla torinese

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia surgelata	1 confezione
Ricotta piemontese freschissima	150 g
Prosciutto cotto	150 g
Capperi	2 cucchiaini
Fagioli secchi	pochi
Uova	5
Brandy	1 bicchierino
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Rafano in polvere	1 punta

Preparazione

- 1 Lasciare scongelare la pasta sfoglia; poi, con il mattarello, stenderla all'altezza di circa mezzo centimetro e ritagliarla in 12 forme rotonde che andranno messe negli appositi stampini.
- 2 Coprire la pasta con fagioli secchi e far cuocere per circa 15 minuti. Far rassodare le uova.
- 3 Tritare il prosciutto cotto e i capperi, quindi preparare un impasto unendo la ricotta, tre tuorli d'uova sode sbriciolate, l'olio di oliva, il brandy e il rafano.
- 4 Riempire le tartellette con questo impasto, coprire la parte superiore con i restanti due tuorli d'uovo passati al setaccio, lasciare riposare una mezz'oretta e servire.