

INGREDIENTI

1 confezione di Pasta Brisée Buitoni
1 confezione di GARDEN GOURMET Vuna
150 g di Rucola
1 cucchiaio di Parmigiano
q.b. di Olio
1 pizzico di Sale
q.b. di Melograno

 **4 PORZIONI** **30 MIN** **INTERMEDIO**

Prova queste sfiziose tartellette con il Vuna Garden Gourmet per stupire i tuoi ospiti durante le feste!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Create le basi delle vostre tartellette**

Srotolate e tagliate con un coppapasta la briséé, potete scegliere se creare delle cialde più o meno grandi.

2. Sistemate le tartellette in pirottini oliati e bucherellate il fondo

Sistematte la briséé in pirottini leggermente oliati o formine per crostatine e bucherellate bene il fondo.

3. Cuocete le basi delle tartellette in forno

Infornate a 200° in forno preriscaldato per circa 12 minuti.

4. Preparate la crema di Vuna e rucola

A parte preparate la crema di Vuna e rucola frullando il Vuna con la rucola, il parmigiano e un paio di cucchiaini di olio a filo per amalgamare meglio.

5. Farcite le vostre tartellette e servite

Una volta pronte le cialde, lasciatele raffreddare e poi farcitele con ciuffetti di mousse di rucola e Vuna e chichi di melograno.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**