

Ricette a quadretti

Tartelette con ricotta e pomodorini confit



L'estate è in arrivo e io ho voglia di cominciare a mangiare piatti freschi e leggeri (anche in vista della famigerata prova costume...). Queste **tartelette** sono praticissime anche per le prime gite fuori porta se si vuole sperimentare qualcosa di diverso dal solito panino.

N. porzioni: 6

Tempo: 75 min

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta brisée
- 150 gr ricotta vaccina
- 200 gr pomodorini
- 1 spicchio aglio
- mix erbe aromatiche tritate
- olio evo, sale e pepe

Istruzioni

1. Tagliare a metà i pomodorini, disporli su una placca da forno e condirli con poco sale, pepe, aglio tritato e erbe aromatiche; aggiungere un filo di olio e infornare a 150° per 45 minuti.
2. Lavorare la ricotta con una forchetta, aggiungendo le erbe tritate, un filo d'olio, sale e pepe.
3. Ricavare dalla pasta brisée tanti dischetti con cui rivestire gli stampini da tartelette e riempirli con la crema di ricotta; aggiungere i pomodorini e infornare per 20 minuti a 170° (finchè le tartelette saranno dorate).

