



Tortini con carne di manzo, formaggio e pancetta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 45 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 8
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

Ripieno

400 g di carne di manzo macinata

100 g di dadini di pancetta

1 CM di olio d'oliva

Rosolare la carne macinata e la pancetta nell'olio d'oliva.

1 cipolla

2 spicchio d'aglio

1 CT di rosmarino

Tritare finemente la cipolla, l'aglio e il rosmarino, aggiungerli alla carne e rosolare il tutto lentamente.

400 g di pomodori pelati, tritati

Aggiungere i pomodori pelati e cuocere fino ad addensare la salsa.

2 CM di farina

Spolverare la farina sulla salsa e mescolare bene.

200 ml di fondo di manzo

sale

pepe

Versare il fondo, condire con sale e pepe e portare a ebollizione mescolando continuamente. Far sobbollire a fuoco minimo e mescolare di tanto in tanto.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare lentamente.

Tortini

3 fogli di pasta sfoglia, rettangolari, 42 x 26 cm

Ungere gli stampini, se necessario, e stendervi la pasta sfoglia. Sollevare la pasta ai bordi. Ritagliare la copertura a misura.

100 g di cheddar

1 uovo





Grattugiare il formaggio e sbattere l'uovo. Versare il composto con la carne negli stampini e coprire con il formaggio. Spennellare il bordo della pasta con l'uovo e chiudere con la copertura. Unire i bordi premendo. Spennellare la copertura con l'uovo e bucherellarla in più punti.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda umida

Appoggiare gli stampini sulla teglia nella camera di cottura preriscaldata sull'appoggio 2. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 200 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia

8–10 stampi per tortini ø8–12 cm

Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

