Tortini alla pancetta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	12
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

1 rametto di prezzemolo

250 g di quark semigrasso

2 uova

2 CM di sbrinz, grattugiato

½ CT di sale

pepe, macinato

Tritare finemente il prezzemolo. Mescolare tutti gli ingredienti per il ripieno.

60 g di pancetta, a dadini

100 g di zucchine, pari a una zucchina piccola circa

Tagliare la zucchina a dadini. Rosolare la pancetta in una padella senza olio, quindi toglierla. Soffriggere brevemente la zucchina nella stessa padella.

Aggiungere la zucchina e la pancetta al ripieno al quark e mescolare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto

2 confezioni di pasta per crostate, rettangolare, circa 500 g

Ungere la teglia per muffin o rivestirla con stampini da forno di carta. Dalla pasta per crostate ricavare 12 rondelle di 11 cm di diametro. Inserire le rondelle nelle cavità della teglia e bucherellare leggermente. Distribuire circa 1,5 CM di ripieno in ciascuna cavità.

Appoggiare la teglia per muffin sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Calore sopra/sotto 200 °C per 30 Min.

Servire i tortini alla pancetta ancora tiepidi.

Consigli

Prima della cottura, ciascun tortino può essere guarnito con un pomodorino ciliegia.

Accessori

Teglia per muffin con 12 stampi

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019