



# 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

