Tartelette piccole con cipolle e formaggio di capra

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Pezzo	16
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 45 dal 2021

Cipolle caramellate e crema di formaggio di capra sotto una copertura di pasta sfoglia croccante: una versione salata della tarte tatin in formato ridotto. Le cipolle dolci e burrose si armonizzano con il sapore del formaggio piccante e un pizzico di timo.

Tartellette

40 g di zucchero

20 g di burro, a pezzettini

2 cipolle rosse, tagliate a meta, a listarelle

6 Rametti di timo, spezzettati a mano

¼ CT di sale

una presa di pepe

50 g di caprino fresco

1 rotoli di pasta sfoglia rettangolare distesa, (circa 42 × 25 cm)

Servire

1 CM di aceto balsamico bianco

½ CM di olio d'oliva

una presa di fior di sale

Tartellette

Spargere ½ cucchiaino di zucchero in 4 file, distanti 7 cm l'una dall'altra, su una teglia rivestita di carta da forno. Disporre una noce di burro su ognuna di esse. Distribuire la cipolla e il timo salare, pepare e sbriciolare il formaggio di capra. Srotolare la pasta sfoglia, ritagliare dei dischi di circa 7 cm ciascuno, disporli sopra le cipolle e premere bene i bordi servendosi di una forchetta. Posizionare la teglia nella camera di cottura fredda e infornare a 210 °C per circa 25 minuti fino a doratura. Rimuovere il vassoio, girare delicatamente con una spatola

Infornare la tortiera

Cottura professionale classica 210 °C per 25 Min.

Servire

Mescolare l'aceto e l'olio. Disporre le tartelette su un piatto da portata, irrorarle con la miscela di aceto e cospargerle con una presa di fiori di sale.

Consigli

Al posto del formaggio di capra, utilizzare un formaggio cremoso di latte vaccino o un'alternativa vegana.

Accessori

Stampo rotondo con ø7 cm circa

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	13.03.2026