

CROSTATINE DEL BOSCO

Ingredienti

- sale
- latte (1ml)
- 1 uovo
- castagne (100g)
- pancetta arrotolata
- pepe
- Funghi Champignon Findus (250g)
- Pasta Frolla 2 Porzioni Findus
- 1 cipollotto

Come si prepara

Scongela la pasta e foderarne degli stampini da crostatina precedentemente unti con poco olio.

In un padellino, scaldare un filo di olio, aggiungere il cipollotto tritato, lasciar appassire per un minuto, poi aggiungere i funghi scongelati.

Lasciar cuocere a fiamma media per 5 minuti, poi aggiungere le castagne spezzettate, precedentemente lessate, e finire la cottura a fiamma media, per altri 5 minuti.

Versare il contenuto della padella nel mixer e frullare, aggiungendo poi l'uovo intero e il latte. Salare e pepare.

Riempire le crostatine con questo composto di funghi e castagne e infornare a 170 gradi per 10-15 minuti o finché le crostatine siano dorate.

Sfornare e lasciare intiepidire.

Nel frattempo disporre le fette di pancetta in un unico strato su un piatto, e passare al microonde a massima potenza per circa 2 minuti finché diventeranno croccanti.

Spezzettare la pancetta e usarla per decorare le crostatine prima di servirle.

Difficoltà: 2

Tempo: 40



Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|---------------------|
| Valore energetico | 321 kcal 1344 kJ |
|-------------------|---------------------|

Tags

focacce, bambini, finger food, creativa, new, rustiche, snack e stuzzuchini

