

TARTELLETTE ALLA TORINESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 150 g di ricotta piemontese freschissima,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 2 cucchiaini di capperi,
- pochi fagioli secchi,
- 5 uova,
- 1 bicchierino di brandy,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 punta di rafano in polvere.

Lasciare scongelare la pasta sfoglia; poi, con il mattarello, stenderla all'altezza di circa mezzo centimetro e ritagliarla in 12 forme rotonde che andranno messe negli appositi stampini.

Coprire la pasta con fagioli secchi e far cuocere per circa 15 minuti.

Far rassodare le uova.

Tritare il prosciutto cotto e i capperi, quindi preparare un impasto unendo la ricotta, tre tuorli d'uova sode sbriciolati, l'olio di oliva, il brandy e il rafano.

Riempire le tartellette con questo impasto, coprire la parte superiore con i restanti due tuorli d'uovo passati al setaccio, lasciare riposare una mezz'oretta e servire.