

## FIORI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

12 tartellette pronte,  
5 uova,  
1/2 bicchiere di latte,  
80 g di gruyere grattugiato,  
200 g di tonno all'olio d'oliva,  
100 g di pinoli,  
prezzemolo tritato,  
sale,  
pepe bianco.

Mondate, lavate e tritate finemente il prezzemolo.

Sbattete le uova con il latte, unite il formaggio grattugiato, salate e pepate.

Scolate il tonno dall'olio d'oliva e spezzettatelo.

In un padellino, fate tostare per pochi minuti i pinoli.

Disponete le tartellette su una placca da forno e riempiatele con il composto preparato e riscaldatele in forno già caldo per qualche minuto.

Spolverizzatele con il prezzemolo tritato.