



Ingredienti:

- 100 gr. di farina 00
- 80 gr. di burro
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo per torte salate
- 1 tuorlo
- sale
- 100 gr. formaggio philadelphia
- 50 gr. di carletti già stufati (in alternativa si possono adoperare anche degli spinaci)
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato

Preparazione:

Ammorbidire il burro e renderlo a crema, aggiungere il tuorlo d'uovo e poco alla volta la farina setacciata con il lievito e il sale.

Lavorare l'impasto e formare un panetto, far riposare per 15/20 minuti.

Preparare un'amalgama con il philadelphia, i carletti e il formaggio grattugiato, servirà da copertura.

Tirare la pasta e formare con un coppapasta le tartellette. Metterle negli stampi e bucarne con una forchetta il fondo.

Mettere in ognuna un cucchiaino dell'impasto preparato.

Passarle in forno a 180° per circa 20 minuti, si possono servire sia calde che fredde.