



TARTELLETTE AL ROSMARINO CON SPUMA DI CAPRINO FRESCO E POMODORINI

Ingredienti

Per la frolla salata

150 g. di burro
50 g. di uova intere
2 tuorli
250 gr. farina 00
25 g. di amido di mais
50 g. di parmigiano reggiano grattugiato
5 g. sale
rosmarino fresco q.b.

Per la spuma

300 g. di caprino fresco
200 ml. latte
olio, sale, pepe q.b.

Procedimento

Per la frolla salata

Amalgamare il burro col parmigiano e poi aggiungere di seguito il resto degli ingredienti necessari per la frolla.

Far riposare l'impasto ottenuto per 30 minuti, poi stenderlo con l'aiuto dell'amido di mais e con un coppa pasta fare dei cerchi che verranno disposti negli stampini per crostatine e cotti a 180 gradi per 15 minuti in forno statico.

Per la spuma

Amalgamare il caprino ed il latte con un po' di sale e pepe e, successivamente, versare il composto nel sifone che andrà riposto in frigorifero.

A cottura ultimata sfornare le crostatine e riempirle con la spuma di caprino.

Completare con pomodorini e rosmarino fresco.