

## INGREDIENTI

1 confezione di Pasta Brisée Buitoni  
1 confezione di GARDEN GOURMET Vuna  
150 g di Rucola  
1 cucchiaio di Parmigiano  
q.b. di Olio  
1 pizzico di Sale  
q.b. di Melograno



Prova queste sfiziose tartellette con il Vuna Garden Gourmet per stupire i tuoi ospiti durante le feste!

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

### 1. Create le basi delle vostre tartellette

Srotolate e tagliate con un coppapasta la briséé, potete scegliere se creare delle cialde più o meno grandi.

### 2. Sistemate le tartellette in pirottini oliati e bucherellate il fondo

Sistamate la briséé in pirottini leggermente oliati o formine per crostatine e bucherellate bene il fondo.

### 3. Cuocete le basi delle tartellette in forno

Infornate a 200° in forno preriscaldato per circa 12 minuti.

### 4. Preparate la crema di Vuna e rucola

A parte preparate la crema di Vuna e rucola frullando il Vuna con la rucola, il parmigiano e un paio di cucchiari di olio a filo per amalgamare meglio.

### 5. Farcite le vostre tartellette e servite

Una volta pronte le cialde, lasciatele raffreddare e poi farcitele con ciuffetti di mousse di rucola e Vuna e chichi di melograno.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU [WWW.GARDENGOURMET.IT](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**