



## Barchette golose ai formaggi

### Ingredienti

- Aneto q.b.
- 150 g di Robiola
- 100 g di Formaggio caprino
- Dragoncello q.b.
- Carota q.b.
- Germogli di daikon q.b.
- 1 confezione di Pasta Brisée

### Preparazione

1. Srotolate la pasta e ritagliatela in modo da sistemarla negli stampini a barchetta, se non li aveste potete usare dei semplici pirottini in alluminio. Coprite l'interno con la carta forno e dei pesetti da cucina o legumi secchi, in modo da cuocere la pasta "in bianco" nel forno già caldo a 1880° per circa 10 minuti. Eliminate poi la carta forno e i pesetti e passate ancora in forno per un paio di minuti. A questo punto sfornate le barchette e lasciatele raffreddare. In una ciotola mescolate i formaggi, poi raccogliete il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta a stella e farcite le barchette. Completate con qualche germoglio di daikon, foglioline di dragoncello e ciuffetti di aneto. Decorate con una dadolata di carotine e servite.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.77 g
Energia	423 kcal
grassi	30.26 g
Fibra	1.27 g
Proteine	11.57 g
Grassi saturi	16.98 g
Sodio	530.73 mg
zuccheri	2.21 g

🕒 15

👤 4 4 persone