

Buitoni

## Tartellette con hummus di piselli



### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 250 g di Piselli
- 1 cucchiaio di Thaina
- mezzo spicchio di Aglio
- Menta fresca q.b.
- Paprika q.b.
- Sale q.b.
- 44005 q.b.

### Preparazione

1. Srotolate la brisée e tagliatela con un coppapasta ampio, in modo da ottenere quattro cerchi con cui rivestirete degli stampi per crostatine (12 cm di diametro), leggermente unti con olio. Bucherellate la base e infornate a 200° per 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare i gusci delle tartellette su una gratella. Fate cuocere i piselli in acqua bollente salata per 10 minuti. Scolateli e passateli subito sottol'acqua corrente, in modo che mantengano un colore brillante. In un frullatore inserite piselli, tahina, aglio, menta, sale e un paio di cucchiaini di olio e frullate fino a ottenere una composto cremoso. Trasferite l'hummus in una ciotola e farcitevi le tartellette non appena si saranno raffreddate.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 35

👤 8 8 persone