



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 400 g di Pomodorini
- 2 spicchi di Aglio
- 30 ml di Aceto balsamico
- 1 cucchiaino di Miele
- 2 cucchiaini di Zucchero di canna
- 4 cucchiaini di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Timo fresco q.b.

Preparazione

1. Lavate e tagliate i pomodorini a metà. Mescolate l'olio con lo zucchero di canna e alcune foglioline di timo, condite i pomodorini e lasciateli marinare per circa 30 min. Eliminate l'aglio e riscaldare il forno a 180°. Srotolate la Brisée, scaldate in un pentolino il miele con l'aceto balsamico e riducete della metà, fino ad ottenere una consistenza caramellata, versate l'emulsione calda sul fondo della teglia, disponete i pomodorini con la parte tagliata verso l'alto e coprite con il disco di brisée. Rimboccate i bordi in modo da sigillare i pomodorini, bucherellate la superficie della pasta e infornate per 30 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire almeno alcuni 10-15 minuti, poi rovesciate la Tatin su un piatto da portata.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 50

⊕ 8 8 persone