



Tartellette salate al  
formaggio groviera,  
mele e timo

## Ingredienti

- 1 Confezione Mini Basi BUITONI
- 250 g Mele
- 100 g Formaggio, groviera
- 100 g Scalogno
- 25 g Panna acida
- 1 Cucchiaino Olio extravergine d'oliva
- 1 g Senape
- q.b. Timo fresco
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero

## Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Sbucciare e tagliare lo scalogno a fettine sottili.
3. Lavare e asciugare bene le mele. Togliere il torsolo e tagliare a dadini.
4. Disporre le mini basi negli stampi per tartellette; nel caso di utilizzo della friggitrice ad aria, disporre le basi nell'apposito vassoio.
5. Mescolare la panna acida con la senape, il sale e il pepe e distribuire sul fondo delle tartellette.
6. Distribuire il formaggio groviera e il timo a piacere.
7. Disporre sopra le mele e lo scalogno.
8. Cuocere in forno per circa 16-18 minuti o in friggitrice ad aria per 14-16 minuti circa, fino a doratura.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati	33.09 g
Energia	347.78 kcal
grassi	19.18 g
Fibra	2.4 g
Proteine	11.76 g
Grassi saturi	8.51 g
Sodio	710.97 mg
zuccheri	8.64 g

⌚ 37

⊕ 4