



# Barchette golose ai formaggi

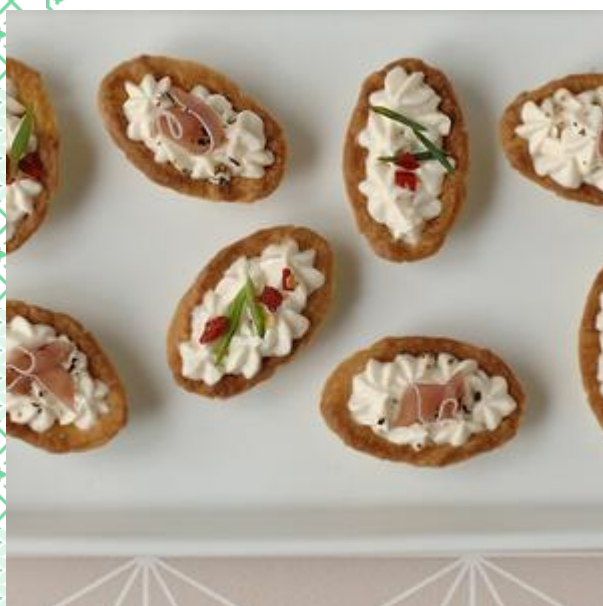
Antipasti



15m



4



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0,86 cucchiaino da tavola	Energia	423 kcal
Calcio	106,17 mg	Ferro	0,83 mg
Potassio	117,14 mg	Carboidrati	23,77 g
Zuccheri	2,21 g	Fibra	1,27 g
Sodio	530,73 mg	Grassi	30,26 g
Grassi saturi	16,98 g	Proteine	11,57 g

## Preparazione

**PASSAGGI 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.