

ANTIPASTI – **TARLETTE CON MOUSSE DI GORGONZOLA E TONNO CON Ipazia**



Queste tarlette salate di pasta brisè rifinite con il sapore di Prosecco di Ipazia inventate da **Maria Francesca Sacco** nel suo blog "Una pasticciona in cucina" aprono il pasto con gusto, o figurano splendidamente in un buffet freddo. Acquistando i gusci pronti delle tarlette si preparano in un attimo.

INGREDIENTI X 6

- g 250 Pasta Brisè o Sfoglia pronta (o 6 tarlette vuote)
- g 200 Formaggio tipo Robiola
- g 100 Gorgonzola piccante in una fetta unica raffreddata
- g 50 Tonno sottolio sgocciolato
- Fac. q.b. Pepe macinato fresco
- g 60 [Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo](#)

PROCEDIMENTO

Ritagliare con un piccolo tagliapasta dalla fetta di Gorgonzola sei cuoricini per guarnizione. Conservare in frigo. Tenere da parte il restante formaggio.

Per i gusci delle tarlette: stendere la pasta Brisè negli stampini. Tenere in frigo per 20 min. Inserire un secondo stampo separato da carta forno per mantenere la forma. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. Eliminare carta da forno e il secondo stampo a metà cottura.

Intanto preparare la mousse per la farcitura frullando nel mixer, Robiola, Gorgonzola tenuto da parte, tonno, il pepe macinato se gradito, ottenendo una crema omogenea e densa. Farcire le tarlette.

Scaldare leggermente senza bollirla [Ipazia. Gelée di vino frizzante P. con scorzetta di Pompelmo](#) e spennellarla sulle tarlette per una finitura lucida. Guarnire con il cuoricino di Gorgonzola. Tenere in frigorifero.



50 min – con le tarlette pronte 20 min