



Cestini di pasta brisée con patate, fagiolini, ricotta e pomodorini

Ecco una ricetta deliziosa e facilissima che può salvare una serata tra amici o rendere goloso e colorato un buffet o un aperitivo.



Cestini di pasta brisée con patate, fagiolini, ricotta e pomodorini (Foto   Silvana Amato).

La [pasta brisée](#), tipica della cucina francese ma ormai diffusissima in tutto il mondo, ha una consistenza friabile e croccante e, a differenza della pasta sfoglia, non contiene uova. Di solito viene utilizzata per preparare **ricette salate** come torte rustiche varie, [quiche](#) o tartellette, torte pasqualine e barchette.

Qui proponiamo i **cestini di pasta brisée con patate, fagiolini, ricotta e pomodorini** dei **golosi finger food** adatti come aperitivo, antipasto, per un brunch o per un buffet pi  o meno importante. Sono veloci e semplici da fare soprattutto se adoperiamo la pasta brisée gi  pronta. Saranno una gradita sorpresa anche in caso di gite al mare o picnic all'aria aperta.

Ricetta cestini di pasta brisée con patate, fagiolini, ricotta e pomodorini

La farcitura pu  variare in base agli ingredienti di stagione o a quelli disponibili in frigorifero. In questo caso abbiamo usato i fagiolini che sono ortaggi estivi che, insieme alle agli altri ingredienti rendono la ricetta saporita ma leggera.

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta brisée gi  pronta
- Patate

- Pomodorini
- Ricotta
- Fagiolini
- Olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Preparazione

Spuntare i fagiolini, sciacquarli, lessarli in acqua salata e metterli in una ciotola.

Pelare le patate, tagliarle, lessarle e aggiungerle ai fagiolini insieme ai pomodorini lavati e tagliati a metà. Versare anche la ricotta setacciata, un filo d'olio ed amalgamare bene il tutto.

Stendere il rotolo della pasta brisée su una spianatoia o un ripiano da lavoro. Ricavare dei dischi con l'aiuto di un coppapasta o di un bicchiere e rivestire con essi degli stampini di alluminio, bucherellando il fondo con una forchetta. Cuocere in forno caldo a 180° per 15 – 20 minuti.

Una volta sfornati, riempirli con il composto preparato e servirli.

Data di creazione

17/07/2017

Autore

silvana-amato