



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tartine con pomodoro, acciughe e rosmarino



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **stampi per tartine, pellicola trasparente, mattarello**

Ingredienti

- 200 g di farina 00
- 1 uovo
- 150 g di burro
- 60 g di passata di pomodoro
- 60 g di Olive Taggiasche snocciolate
- 50 g di Acciughe sotto sale
- 0,8 l d'acqua
- 1 rametto di rosmarino
- sale

Preparazione Tartine con pomodoro, acciughe e rosmarino

Passo 1.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, ponete al centro 100 g di burro ammorbidito, l'uovo intero e una presa di sale, aggiungete mezzo litro d'acqua e cominciate ad impastare, aggiungete acqua fino ad ottenere un impasto compatto e morbido.

Passo 2.

Formate con l'impasto una palla, copritela con pellicola trasparente e lasciatela in frigo per un'ora.

Passo 3.

Stendete la pasta aiutandovi con un mattarello in una sfoglia sottile, ricoprite gli stampini di burro e foderateli con la sfoglia, versatevi sopra la passata di pomodoro aggiustata di sale, le olive tagliate a pezzetti, le acciughe, lavate, diliscate e tagliate a pezzetti e qualche ago di rosmarino.

Passo 4.

Infermate a forno caldo a 200°C per 10 minuti.

Passo 5.

Servite le tartine fredde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)