

# TARTELLETTE TARTUFATE

Ingredienti per 10 persone:

- 1 confezione di tartellette di pasta brisée a conchiglia,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 100 g di ricotta fresca,
- 4 cucchiaini di besciamella,
- alcune gocce di olio aromatizzato al tartufo,
- sale,
- alcune bacche di pepe rosa,
- alcuni alchechengi per accompagnare,
- alcune foglie maggiorana.

Tritate finemente il prosciutto.

Amalgamate la ricotta con la besciamella e aromatizzate con l'olio al tartufo.

Riempite la base delle tartellette con la crema e coprite con il prosciutto.

Cospargete con bacche di pepe rosa e decorate con foglioline di maggiorana.