



HUG Snack-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 7 cm
Art. Nr. 7386135

チェリートマトのリコッタタルト

タルト 10 個分

使用タルト：

7386135 スナックタルト フィリグラノ ベーカーリー バター ラウンド 7 cm

<材料>

リコッタ	180 g
パルメザン(すりおろした)	40 g
塩	1 g
コショウ	適当
チェリートマト	180 g

- ①リコッタチーズ、パルメザンチーズ、塩を混ぜ合わせます。
コショウで味を調えます。
- ②①をタルトのベースに広げます。
- ③チェリートマトをスライスして、タルトを覆います。
- ④タルトを 180° C で約 12-18 分焼きます。

<盛りつけ>

- バジルまたはルッコラ
- バルサミコ酢



株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 菱興高島台第三ビル 3 階 D 室
www.ottiboeki.jp/hug





HUG Snack-Tartelettes Filigrano Bakery Butter Round 7 cm
Art. Nr. 7386135

Ricotta Tarts with cherry tomatoes

10 Tartelettes



【Ingredients】

ricotta	180 g
parmesan, grated	40 g
salt	1 g
Pepper, to taste	
cherry tomatoes	180 g

【Preparation】

- Mix together the ricotta, parmesan and salt. Season with pepper to taste.
- Spread the mixture over the base of the Tartelettes.
- Cut the cherry tomatoes into slices. Cover the tartelettes with the tomatoes.
- Bake the tartelettes at 180° C for approx. 12-18 minutes.

【Serving suggestions】

- Basil or arugula
- Balsamic vinegar

Recipe by Simone Codoni

株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp
〒221-0844 神奈川県横浜市神奈川区沢渡 1-2 菱興高島台第三ビル 3 階 D 室
www.ottiboeki.jp/hug

