



TARTELETKI ZE SZPINAKIEM, RICOTTĄ, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I PŁATKAMI MIGDAŁÓW

Przygotowanie:

Szpinak przetrzeć na sitko, całość poleć dokładnie wrzątkiem, odsączyć. Umyć pomidorki koktajlowe, usunąć gniazda nasienne poprzez przekrojenie na pół i oczyszczenie, lub mocne naciśnięcie każdego pomidorka do momentu kiedy pęknie a zawartość wypłynie, po czym przekroić na pół. Płatki migdałów uprażyć na suchej patelni. Do większej miski przetrzeć ricottę, przecisnąć przez prasę czosnek, dodać jajka, śmietanę, trochę soli i pieprzu. Całość mieszać do uzyskania jednolitej masy, dodać szpinak, pomidorki koktajlowe i prażone płatki migdałów. Foremki na tartaletki wysmarować masłem. Ciasto francuskie lekko rozwałkować, podzielić na sześć części. Ciasto przenosić na foremki, docisnąć do dołu i boków, nadmiar ściać, uzupełnić ewentualne braki. Ciasto ponakłować widelcem. Każdą foremkę z ciastem wyścielić folią aluminiową, wysypać obciążniki lub groch, fasolę. Piec przez 12 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni funkcja termoobieg. Wyjąć foremki z piekarnika, zdjąć folię aluminiową i obciążniki. Do każdej foremki przetrzeć farsz, piec 15-20 minut w temperaturze 160 stopni do lekkiego zarumienienia.

Składniki (6 porcji):

- 1 ciasto francuskie
- 1 opakowanie [Szpinaku Fit&Easy](#)
- 10 dkg pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki płatków migdałów
- 1 ricotta
- 3 jajka
- 100 ml śmietany 12%
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka masta do smarowania foremek