

**Voglia di spuntino in
compagnia...tartellette salate
alle zucchine, provola e
wurstel**



Si, si lo so...

L'autunno ormai è arrivato, esattamente da ieri ci siamo dentro in pieno!

Ormai il tempo dei pic nic è praticamente terminato, anche se a dire il vero la temperatura ieri era quasi da estate, vabbè...mannaggia sta facendo ora quello che non ha fatto prima, ma si può?! Ero in giro e quasi sudavo, che rabbia... Però è anche inutile starci a pensare, tanto non ci possiamo fare proprio niente!

Io però voglio fare un pò l'anticonformista e un'ideuzza golosa e sfiziosa, che sa vagamente d'estate, ve la voglio lasciare lo stesso.

Già...ho pensato a voi!

Per chi vuole fare un'ultima scampagnata prima di riappendere le scarpe al chiodo...per chi cerca un'idea semplice, veloce e saporita per un aperitivo o un incontro fra amici...per chi vuole preparare un brunch o una merenda salata molto golosa: queste allegre tartellette sono davvero semplicissime da fare, ve lo assicuro!

Io mi sono preparata da sola la pasta al vino per realizzarle, ma se volete fare in frettissima, basta anche un rotolo di briseè o di pasta sfoglia già pronte e voilà!

Il gioco è (quasi) fatto!

Basta poco...



Non è la prima volta che preparo la pasta al vino per le mie

tartellette, [anche qua](#) ve l'avevo mostrata, comunque vi ridò tutto, ingredienti e procedimento per ottenerne circa sei-otto pezzi.

Ingredienti:

Per la pasta al vino:

300 gr farina 00 per me [Molino Rossetto](#)

100 gr vino bianco secco non frizzante

80 gr olio di girasole

Un pizzico di sale

Per il ripieno:

Mezza provola dolce

1 grossa zucchina o due piccole

1 uovo

100 ml panna da cucina

sale e pepe nero macinati al momento

3-4 [wurstel Naturissimo Fiorucci](#)

olio d'oliva q.b

Preparazione:

Per prima cosa preparare la pasta al vino, impastando la farina miscelata col sale insieme agli ingredienti liquidi, olio e vino, ottenendo una bella palla di composto; avvolgerla nella pellicola alimentare e lasciarla in frigo per circa una mezz'oretta.

Nel frattempo in una capace padella antiaderente mettere un filo d'olio, grattugiare la zucchina ben pulita e mondata e far rosolare per cinque sei minuti a fiamma vivace. Spegner e lasciar intiepidire.

In una ciotola sbattere l'uovo con la panna e con un pizzico di sale e pepe, unire una bella manciata abbondante di provola grattugiata con la grattugia a fori larghi, amalgamando per creare una bella crema densa; aggiungere la zucchina cotta e mescolare bene.

Togliere la pasta dal frigo, stenderla col mattarello e foderare gli stampi per tartellette, (precedentemente unti con una noce di burro o se preferite rivestiti con carta forno); successivamente riempirli con la crema e decorare con i wurstel tagliati a rondelle sottili in superficie.

Infornare per una ventina di minuti a 180° ventilato, devono dorarsi bene in superficie e diventare belle croccanti.

Togliere dal forno, lasciar leggermente intiepidire e servire.



Pensieri e pasticci - 2014

Mmmm...dite la verità...non vi viene voglia di rubarne una dal monitor?!

A me si...

Anzi, quasi quasi queste tartellette le preparo anche stamane per il pranzo di oggi di mia figlia...ne andrà matta, lo so!

Buon lunedì a tutti e buon inizio autunno...speriamo ci riservi giornate ancora ricche di sole, calore e luce!

Vi abbraccio, a presto

Simona