



## Aperitivo Tarte flambée

**Preparazione:** ca. 10 min.

**Cottura:** ca. 12 min.

**Energia porzione (1/4):**

191 kcal / grassi 17 g / carboidrati 2 g / proteine 6 g

In collaborazione con

**Betty Bossi**

### Per 4 persone:

- 1 rotolo di pasta per pizza spianata (Ø ca. 28 cm)
- 100 g di panna acidula
- ¼ di c.no di sale
- un pizzico di pepe
- 1 cipolla
- 100 g di pancetta da arrostitire a fette

### Ecco come fare:

- 1 Tarte flambée:** preriscaldare il forno a 220 °C. Srotolare la pasta e disporla sulla teglia con la carta da forno. Spalmarvi sopra la panna acidula e insaporire. Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà, affettarla finemente e distribuirla sulla pasta. Tagliare a strisciole la pancetta e adagiarla sopra.
- 2 Cottura:** ca. 12 min. sul ripiano più basso del forno.

**Suggerimento:** per dare una nota di colore usare una cipolla rossa o uno scalogno.

Aiuto per la spesa  
Trovate questi  
ingredienti  
nei Coop Pronto

