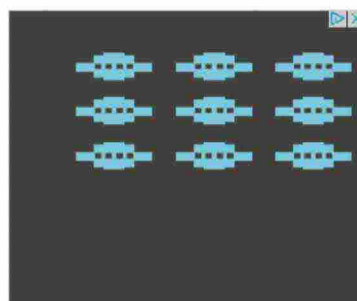


# La ricetta delle tartine alle fragole e formaggio vi conquisterà, perché sono l'aperitivo perfetto per una cena romantica

Anche se la cucina non è il tuo forte, devi provare queste tartellette alle fragole con crema di formaggio spalmabile profumata al basilico e limone



DI REDAZIONE DIGITAL 28/02/2018



Due cuori e una capanna? Meglio due cuori e mille **tartine alle fragole e formaggio**, decisamente. La ricetta di questo sfizioso antipasto è straordinariamente semplice, tanto che, una volta memorizzata e scritta nel ricettario, vorrete replicarla all'infinito e per tutte le occasioni. Chiamatele anche **tartellette**, o tartine, o bocconcini di **fragole** e cremoso **formaggio spalmabile**, che diventano delizia pura per animare un **aperitivo** a due (o più).

## Gli ingredienti

- 6 tartellette
- 1 confezione di pasta frolla già pronta per crostate di frutta
- 2 confezioni di formaggio Fresco Spalmabile di [Nonno Nanni](#)
- Una manciata di foglioline di basilico fresco
- 2 cucchiaini di zucchero semolato
- scorza di limone grattugiata

## La preparazione

Preriscaldare il forno a 180°. Imburrate le formine per le **tartine**, foderatele con la carta da forno. Stendete la **pasta frolla**, ricavate 6 dischi sufficientemente larghi per foderare con la pasta le formine. Fate bene aderire la pasta al fondo e ai bordi. Coprite la superficie della pasta con dei dischetti di carta da forno, riempite le tartellette con fagioli o ceci secchi ed infornatele per 10 minuti. Sfornate le tartellette e lasciatele raffreddare. Nel frattempo tritate finemente le foglioline di basilico, montate il Fresco Spalmabile con lo zucchero, la scorza grattugiata di un mezzo limone fino ad ottenere una crema morbida e spumosa. Lavate le fragole, tagliatele a metà. Riempite le tartellette con la crema profumata al **basilico**, con le fragole, decorate con una *quenelle* (un sorta di canederli) di formaggio e servitele subito.