

## TORTA DI FUNGHI PRATAIOLI



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl e aggiungere i Funghi prataioli ed i Fiocchi per addensare. Foderare uno stampo con pasta sfoglia, farcire con fette di bacon stufato, Formaggio Bruschetta Mia e versare l'appareil ottenuto. Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 30/40 minuti. Prima di sformare lasciare raffreddare la torta e servire spolverando di prezzemolo fresco tritato.

### Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3  
30 g. Fiocchi - PC0

### Ingredienti

q.b. prezzemolo fresco per guarnire  
q.b. pepe  
230 g. pasta sfoglia  
100 g. bacon stufato a fette  
1 dose appareil di uova