BULGURTÖRTCHEN MIT ZUCCHINI



Menù-Zutaten

150 g. Bulgur - RR0
150 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1
25 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
25 g. Roux Bianco - BN1X
50 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1
q.b. Grancuoco granulare (Brühegranulat „Grancuoco“) - BH1
q.b. Staccante spray (Trennspray) - Q10

Zutaten

60 g Speck
20 g Parmesankäse
n.B. Frischer Schnittlauch
500 ml Milch
n.B. Gehackte Petersilie

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Bulgur in kochendem Salzwasser garen, abgießen und mit der Gransalsa mit Zucchini, Grancrema mit Parmesan, geriebenem Parmesan, in Streifen geschnittenem Speck und gehackter Petersilie würzen. Alles zu einer homogenen Masse verrühren. Sechs Auflaufförmchen mit Trennspray einfetten und mit der Masse füllen, dann mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Sauce die Milch erhitzen, den Roux und den Safran hinzufügen. Den Geschmack mit einer Prise Brühegranulat "Grancuoco" und ein wenig Salz anpassen. Vor dem Servieren die Törtchen 15 Minuten lang bei 180 °C im Ofen erwärmen. Die Safransauce auf den Tellern verteilen, das heiße Törtchen in der Mitte anrichten. Mit frisch gehacktem Schnittlauch und geröstetem Bulgur garnieren und mit etwas Öl beträufeln.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)