CHAMPIGNON-TORTE

Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

30 g. Fiokki - PC0

Zutaten

Petersilie

Pfeffer

230 g Blätterteig

100 g gedünsteter Bacon in Scheiben

1 Portion Eierguss

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, die Champignons dazugeben und den Guss mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit den gedünsteten Baconscheiben und dem Käse „Bruschetta Mia“ belegen und den vorbereiteten Eierguss darüber gießen. Im Ofen etwa 30–40 Minuten bei 170–180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

© 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)