KARTOFFELTORTE MIT LAUCH UND STEINPILZEN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
150 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1
150 g. Gransalsa di Porro - BI1

Zutaten

1 Portion Kartoffelfarce
1 Ei
1 Eigelb zum Bestreichen
230 g Brisée-Teig
70 g Paniermehl
100 g gedünsteter Bacon
10 g geriebener Parmesan
nach Belieben Pfeffer

Zubereitung

Eine Portion Kartoffelfarce in eine Schüssel geben und die „Gransalsa“ mit Lauch, die „Gransalsa“ mit Steinpilzen, das Ei und den Käse „Bruschetta Mia“ dazugeben und mit dem Paniermehl eindicken. Alles vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Boden einer Form mit dem Brisée-Teig auslegen, mit den gedünsteten Baconscheiben belegen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit einem Löffel Bewegung in die Oberfläche bringen. Mit Ei bestreichen und mit geriebenem Parmesan und gemahlenem Pfeffer bestreuen. 40 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen.

© 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)