RADICCHIOTORTE MIT PROVOLA-KÄSE

Menù-Zutaten

200 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

30 g Fiokki - PC0

Zutaten

frischer Radicchio zum Garnieren

230 g Blätterteig

100 g gekochter Schinken

30 g geriebener Parmesan (zum Garnieren)

1 Portion Eierguss

100 g Geräucherter Provola-Käse,gewürfelt

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, die Sauce mit rotem Radicchio und den Parmesan dazugeben und den Guss mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit den Schinkenscheiben und dem Provola-Käse belegen und den vorbereiteten Eierguss darüber gießen. Mit schmalen Streifen von frischem Radicchio und geriebenem Parmesan bestreuen. Im Ofen etwa 40 Minuten bei 170-180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen

© 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)