

RUSTIKALE GRÜNE TORTE



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die abgegossenen, in Scheibchen geschnittenen Spargelspitzen, die Erbsen und die „Gransalsa“ mit Zucchini dazugeben. Alle Zutaten vermengen. Den Boden einer Form mit dem zuvor ausgerollten Blätterteig auslegen, mit den gedünsteten Baconscheiben belegen und die vorbereitete Masse gleichmäßig darauf verteilen. Mit einem weiteren Blätterteigblatt abdecken. Mit Eigelb bestreichen und mit Blätterteigstreifen und gehackten Pistazien dekorieren. 40 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen.

Menù-Zutaten

100 g Piselli fini lessati (Feine Erbsen, gegart) - UC3
100 g. Gransalsa di zucchini (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1
100 g. Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71

Zutaten

gehackte Pistazien
1 Eigelb zum Bestreichen
1 Tütchen Safran
300 g Blätterteig
100 g Pancetta - Bauchspeck in Scheiben
1 Portion Ricottafarce