

RUSTIKALE GRÜNE TORTE



Menù-Zutaten

- 100 g Piselli fini lessati (Feine Erbsen, gegart) - UC3
- 100 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X
- 100 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1

Zutaten

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

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.

Verarbeitung ohne Gluten