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

© 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)