

SARDELLEN-TARTELLETTE MIT HALBGETROCKNETEN TOMATENSCHNITTEN „RUOTINE“ UND OLIVEN



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, Oregano hinzufügen und leicht vermischen. Die Tartellette-formen mit dem Brisée-Teig auslegen, mit den Tomatenscheiben „Ruotine“, dem Sardellenfilet, dem Käse „Bruschetta Mia“ und den Oliven „Nostraline“ belegen und den Eierguss mit einer kleinen Suppenkelle über die Zutaten gießen, um sie zu binden. Die Tartellettes nur bis 2 mm unter den Rand füllen. 30 Minuten lang bei 170/180 °C im Ofen backen. Ruhen lassen und erst dann aus der Form nehmen.

Menù-Zutaten

15 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
25 g. (4 fette) Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
5 Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
metà Acciuga Filetti di Acciughe - MP1

Zutaten

40 g Brisée-Teig
1 Portion Eierguss
n.B. Oregano