SARDELLEN-TARTELLETTE MIT HALBGETROCKNETEN TOMATENSCHEIBEN „RUOTINE“ UND OLIVEN



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)