SPARGELTORTE MIT GEISSELGARNELEN

Menù-Zutaten

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

150 g Èmazzancolle - MJ1

200 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa mit Spargelspitzen) - CY107

30 g. Fiokki - PC0

n° 6 Punte di asparagi verdi lessate (Grüne Spargelspitzen „natur“, gegart) - U71

Zutaten

1 Portion Eierguss

230 g Blätterteig

1 Teuten Safran

Petersilie

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Eierguss in eine Schüssel geben, den Safran und die „Gransalsa“ mit Spargelspitzen dazugeben und mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit dem Käse „Bruschetta Mia“ und den Geißelgarnelen belegen. Die Spargelspitzen strahlenförmig anordnen. Die Zutaten mit dem vorbereiteten Eierguss binden. Im Ofen etwa 30–40 Minuten bei 170–180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit frisch gehackter Petersilie servieren.

© 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)