STÄNGELKOHLTORTE MIT PECORINO-KÄSE UND SCHARFER SALAMI



Menù-Zutaten

200 g. Friarielli (Stängelkohl) - B60K

50 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

Zutaten

50 g Scharfer Salami

230 g Blätterteig

1 Portion Ricottafarce

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und den leicht mit einem Messer gehackten Stängelkohl, die „Grancrema“ mit Pecorino und die in Scheiben und anschließend in schmale Streifen geschnittene scharfe Salami dazugeben. Die Zutaten vermischen. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. 30–35 Minuten lang bei 170–180 °C im Ofen backen.

© 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)