TÖRTCHEN MIT ARTISCHOCKEN UND SPECK



Menù-Zutaten

120 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa mit Artischockenherzen) - C1107

Zutaten

n.B. gehackte Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer
350 g Blätterteig
5 Eier
75 g Sahne
15 g Parmesankäse
6 Scheiben Speck
Muskatnuss

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 6 TÖRTCHEN
Runde Scheiben aus dem Blätterteig ausschneiden (Durchmesser 13 cm) und die Förmchen damit auslegen. Für die Füllung Eier, Sahne, geriebenen Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles vermischen und in die Förmchen füllen. In jedes Förmchen einen TL „Gransalsa“ mit Artischocken und eine halbe Scheibe Speck geben. Im Ofen 10-15 Minuten bei 180 °C 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)