

## TORTE MIT ARTISCHOCKEN, „DORATI“ TOMATEN UND PROVOLA- KÄSE



### Menù-Zutaten

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

200 g Spaccatelli di carciofo trifolati (Gedünstete geviertelte Artischocken) - HN2

30 g Fiokki - PC0

50 g Dorati - TN1

### Zutaten

100 g gedünsteter Bacon in Scheiben

230 g Blätterteig

1 Portion Eieguss

100 g Geräucherter Provola-Käse, gewürfelt

**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Eieguss in eine Schüssel geben und die „Gransalsa“ mit Artischocken dazugeben. Mit den „Fiokki“ Kartoffelflocken eindicken. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen, mit den gedünsteten Baconscheiben und dem Provola-Käse belegen, die Artischockenviertel auflegen und den vorbereiteten Eieguss darüber gießen. Zum Schluss die „Dorati“ Tomaten so auflegen, dass sie an der Oberfläche bleiben. Im Ofen etwa 30-40 Minuten bei 170-180 °C (Umluft) backen. Die Torte erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen und mit frischen Basilikumblättern servieren.