

## 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 Eierguss  
100 g Geräucherter Provolakäse, gewürfelt

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Eierguss 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 Provolakäse belegen, die Artischockenviertel auflegen und den vorbereiteten Eierguss 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.