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 Provola-Käse,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 Provola-Käse 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.

© 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)