

## TORTE MIT ENDIVIEN AUS KAMPANIEN, OLIVEN UND SARDELLEN



### Menù-Zutaten

200 g. Scarola campana - ZFP  
25 g. Filetti di Acciughe - MP1  
60 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

### Zutaten

400 g Blätterteig  
1 Portion Ricottafarce  
1 Eigelb zum Bestreichen

Chef: Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die Endivie und die mit einem Messer grob geschnittenen Oliven dazugeben. Den Boden einer Form mit Blätterteig auslegen und mit den Sardellenfilets belegen. Anschließend die vorbereitete Masse darauf verteilen. Den Tortenrand nach innen einschlagen und mit Eigelb bestreichen. Die Torte mit einem Blatt Blätterteig abdecken, mit einer Gabel einstechen, mit Eigelb bestreichen und mit einer weiteren, gitterförmig geschnittenen Schicht Blätterteig vervollständigen. Ein letztes Mal bestreichen und im Ofen etwa 30–35 Minuten bei 170–180 °C (Umluft) backen.