TORTE MIT ENDIVIEN AUS KAMPANIEN, OLIVEN UND SARDELLEN



Chef: Gianluca Galliera

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

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.

© 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)