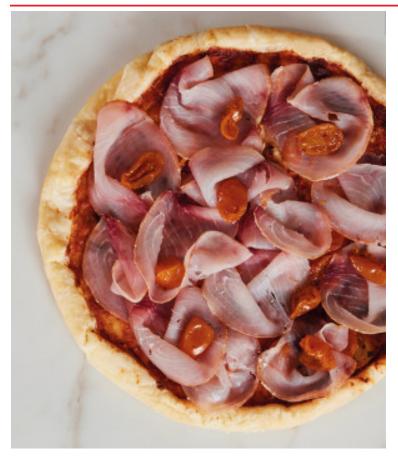


TORTE MIT GELBEN DATTELTOMATEN UND GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH



Menù-Zutaten

100 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91120 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X960 g. Datterini gialli semisecchi - XS1X

Zutaten

1 Portion Ricottafarce 400 g Blätterteig frischer Thymian

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und mit der "Grancrema" mit geräuchertem Scamorza und den abgezupften Blättern des frischen Thymians vermischen. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Die Käsefüllung gleichmäßig darauf verteilen. 30 35 Minuten lang bei 170 180 °C im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und lauwarm mit den Scheiben vom geräucherten Schwertfisch und den halbgetrockneten gelben Datteltomaten garnieren.