

## TORTE MIT GELBEN DATTELTOMATEN UND GERÄUCHERTEM SCHWERTFISCH



### Menù-Zutaten

100 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91  
120 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9  
60 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - 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 abgezapften 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.