

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 semisecchi 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 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.