

## TORTE MIT SOLEGGIATI-TOMATEN, AUBERGINEN UND PESTO ALLA GENOVESE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die „Gransalsa“ mit Auberginen und das „Granpesto“ alla Genovese dazugeben. Die Zutaten vermischen. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Den Boden der herzhaften Torte mit dem Käse „Bruschetta Mia“ bestreichen und die vorbereitete Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die „Soleggiati“ Tomaten strahlenförmig auflegen und zur Hälfte in die Füllung drücken. 30-35 Minuten lang bei 170-180 °C im Ofen backen.

### Menù-Zutaten

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020  
200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1  
200 g. Soleggiati - TX1  
30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

### Zutaten

230 g Blätterteig  
1 Portion Ricottafarce