

TORTE MIT SOLEGGIATI-TOMATEN, AUBERGINEN UND PESTO ALLA GENOVESE



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

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.