TORTE MIT SOLEGGIATI-TOMATEN, AUBERGINEN UND PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Gianluca Galliera

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)