VEGETARISCHE TORTE MIT KARTOFFELN, ARTISCHOCKEN UND PESTO ALLA GENOVESE



Menù-Zutaten

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Zutaten

n.B. frisches Basilikum

30 g Paniermehl mit nativem Olivenöl extra

1 Eigelb zum Bestreichen

400 g Brisée-Teig

100 g Tofu

10 g Salz

n.B. Pfeffer

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Mengen für eine Tortenform mit einem Durchmesser von 26–28 cm

Die Kartoffeln eine Minute lang in kochendem Wasser überbrühen, abgießen und mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die „Gransalsa“ mit Artischockenherzen, das „Granpesto“ alla Genovese, den mit dem Messer gehackten Tofu und das in Streifen geschnittene Basilikum dazugeben und die Masse mit Paniermehl eindicken. Alles vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Boden einer Form mit dem Brisée-Teig auslegen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Tortenrand nach innen einschlagen, mit Wasser bestreichen und die Oberfläche mit rund ausgestochenen Brisée-Teig-Scheiben, die kreis- und ziegelförmig
angeordnet werden, abdecken. Die Scheiben mit Eigelb bestreichen, damit sie anhaften und die Torte 40 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)