WALDPILZTORTE MIT PROVOLA-KÄSE UND KERNEN



Menù-Zutaten

100 g. Èboscomix - GT1

q.b. Semi di girasole decorticati (Geschälte Sonnenblumenkerne) - RJ0

q.b. Semi di lino (Leinsamen) - R70

q.b. Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00

Zutaten

100 g Queso provola ahumado en cubitos

300 g Blätterteig

1 Portion Ricottafarce

100 g Speck

1 Eigelb zum Bestreichen

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die gut abgetropfte Pilzmischung „Èboscomix“ dazugeben. Die Zutaten vermischen. Den Boden einer Form mit dem Blätterteig auslegen. Mit den Speckscheiben und dem Provola-Käse belegen. Anschließend die Pilzfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Rand nach innen einschlagen, mit Ei bestreichen und mit einer Blätterteigscheibe abdecken. Mit Eigelb bestreichen und mit der Samen-Kerne-Mischung bestreuen. 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)