TORTA ZUCCA, GORGONZOLA E MIX DI SEMI



Menù Ingredients

100 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X
250 g. Crema di zucca - EC0K
q.b. Semi di girasole decorticati - RJ0
q.b. Semi di lino - R70
q.b. Semi di sesamo - R00
q.b. Semi di zucca decorticati - RB0

Ingredients

1 dose ripieno base ricotta
400 g. pasta sfoglia
5 g. sale
50 g. Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g. pane grattugiato
1 g. rosmarino
2 (o 100 g. di uovo pastorizzato in brick: 50 g. per il ripieno e 50 g. per spennellare la superficie) uova

Chef: Gianluca Galliera

Method

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.
Versare una dose di farcia a base di ricotta in una bowl ed aggiungere la Crema di zucca, il sale ed il Parmigiano Reggiano grattugiato, la Grancrema di gorgonzola, un uovo intero ed il rosmarino tritato a coltello. Mescolare gli ingredienti ed addensare con il pane grattugiato. Foderare uno stampo con la pasta sfoglia. Farcire con il composto ottenuto stendendolo in modo omogeneo. Coprire la torta con un disco di pasta sfoglia e chiudere i bordi schiacciandoli con una forchetta per sigillare. Spennellare la superficie con tuorlo d'uovo e cospargere con i semi. Cuocere in forno a 170/180°C per 30/35 minuti.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)