

## PASTEL DE ACHICORIA ROJA Y QUESO PROVOLA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Echar una porción de aparejo con huevo en un cuenco y añadir la salsa de achicoria roja, el queso parmesano y los copos para que espese. Cubrir el molde con hojaldre y rellenar con lonchas de jamón cocido y queso provola; verter el aparejo preparado. Espolvorear la superficie con achicoria fresca cortada en juliana y queso parmesano rallado. Cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante unos 40 minutos. Antes de desmoldar, dejar que el pastel se enfríe.

### Ingredientes Menù

200 g Salsa di radicchio rosso (Salsa de achicoria roja) - C81  
30 g Fiokki - PC0

### Ingredientes

Achicoria roja para guarnición  
230 g hojaldre  
100 g jamón cocido  
30 g queso parmesano rallado (para guarnición)  
1 porción aparejo con huevo  
100 g Queso provola ahumado en cubitos