PASTEL DE ACHICORIA ROJA Y QUESO PROVOLA

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)