PASTEL DE ALCACHOFAS, TOMATES DORATI Y QUESO PROVOLA

Ingredientes Menù

200 g Gransalsa di cuori di carciofo (Gransalsa de corazones de alcachofa) - C1107
200 g Spaccatelli di carciofo trifolati (Cuartos de alcachofa salteados) - HN2
30 g Fiokki - PC0
50 g Dorati - TN1

Ingredientes

100 g panceta estofada en lonchas
230 g hojaldre
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 Gransalsa de alcachofas. Espesar con los copos. Cubrir el molde con hojaldre y rellenar con lonchas de panceta estofada y queso provola. Añadir los trozos de alcachofa y verter el aparejo preparado. Para terminar, colocar los tomates Dorati de manera que se mantengan en la superficie. Cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante unos 30/40 minutos. Antes de desmoldar, dejar enfriar y servir con hojas de albahaca fresca.

© 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)