

## PASTEL DE ALCACHOFAS, TOMATES DORATI Y QUESO PROVOLA



**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.

### 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