

## PASTEL DE CHAMPIÑONES SALTEADOS



### Ingredientes Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020  
200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - FE3  
3 g Fiokki - PC0

### Ingredientes

perejil  
pimienta  
230 g hojaldre  
100 g panceta estofada en lonchas  
1 porción aparejo con huevo

Chef: Gianluca Galliera

### Preparación

Echar una porción de aparejo con huevo en un cuenco y añadir los champiñones salteados junto con los copos para que espese. Cubrir el molde con hojaldre y llenar con lonchas de panceta estofada y queso Bruschetta... Mía; echar el aparejo preparado. Cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante unos 30/40 minutos. Antes de desmoldar, dejar que el pastel se enfríe y servir con perejil fresco picado por encima.