

PASTEL DE CHAMPIÑONES SALTEADOS



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 rellenar 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.

Ingredientes Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mía (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