PASTEL DE ESCAROLA AL ESTILO DE CAMPANIA, ACEITUNAS Y ANCHOAS



Ingredientes Menù

200 g. Scarola campana - ZFP

25 g. Filetti di Acciughe - MP1

60 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredientes

400 g hojaldre

1 porción relleno de ricotta

1 yema de huevo para untar

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir la escarola y las aceitunas ligeramente picadas con el cuchillo. Cubrir un molde con hojaldre y reparar los filetes de anchoa por la base; luego, rellenar con la mezcla preparada. Cerrar los bordes del pastel por dentro y untar con yema de huevo. Cubrir el pastel con una lámina de hojaldre, perforar con un tenedor, untar con yema y terminar con otra lámina de hojaldre cortada en cuadrícula. Untar por última vez y cocer en el horno ventilado a 170/180 °C durante 30/35 minutos

© 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)