PASTEL DE ESPÁRRAGOS Y CAMARONES



Ingredientes Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
150 g Èmazzancolle - MJ1
200 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de puntas de espárragos) - CY107
30 g. Fiokki - PC0
50 g (6 piezas) Punte di asparagi verdi lessate (Yemas de espárragos verdes cocidas) - U71X

Ingredientes

1 porción aparejo con huevo
230 g hojaldre
1 bolsita de azafrán
perejil fresco

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar una porción de aparejo con huevo en un cuenco y añadir el azafrán, la Gransalsa de puntas de espárragos y los copos para que espese. Cubrir un molde con hojaldre y rellenar con queso Bruschetta... Mía y los camarones. Colocar los espárragos en estrella. Ligar los ingredientes mediante 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

Procedimiento sin gluten

© 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)