PASTEL DE PATATAS, PUERRO Y BOLETUS



Ingredientes Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

150 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1

150 g. Gransalsa di Porro - BI1

Ingredientes

1 porción de relleno a base de patatas

1 huevo

1 yema de huevo

230 g masa quebrada

70 g pan rallado

100 g panceta estofada

10 g queso parmesano rallado

pimienta

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Colocar una porción de relleno a base de patatas en un cuenco y añadir la Gransalsa de puerro, la Gransalsa de boletus, el huevo y el queso Bruschetta... Mía; espesar con el pan rallado. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el molde con masa quebrada, recubrir la base con panceta estofada en lonchas y echar la mezcla a base de patatas, repartiéndola de manera homogénea. Intentar dar movimiento a la superficie con una cuchara. Untar el huevo y espolvorear queso parmesano rallado y pimienta molida. Hornear a 170/180 °C durante 40 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)