PASTEL DE PIMIENTOS, ACEITUNAS Y QUESO DE OVEJA



Ingredientes Menù

200 g. Peperonepronto - V41

50 g. Grancrema di Pecorino - KG1

80 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

q.b. Staccante spray - Q10

Ingredientes

250 g harina

50 g fécula de patata

100 g leche

100 g nata

3 yemas de huevo - 3 claras montadas a punto de nieve

queso parmesano rallado

5 g sal

Pimienta

5 g albahaca

15 g levadura instantánea

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar la harina y la fécula de patata en el vaso de la amasadora planetaria con batidor para montar y añadir la leche, la nata fresca, las yemas de huevo, la Grancrema de queso de oveja, sal y pimienta. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Luego cambiar el batidor por la paleta mezcladora para amasar y añadir el queso parmesano rallado, la levadura, albahaca en juliana, las aceitunas «Nostraline» y los pimientos rojos y amarillos listos picados en trozos con el cuchillo. Mezclar todos los ingredientes a velocidad media durante algunos minutos. Por último, incorporar las claras montadas a punto de nieve de forma manual. Untar un molde rectangular de repostería con espray antiadherente, echar la mezcla, decorar con aceitunas «Nostraline» y cocer en el horno precalentado a 170 °C durante unos 60 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)