PASTEL DE SETAS DEL BOSQUE, PRÓVOLA Y SEMILLAS.



Ingredientes Menù

100 g Èboscomix - GT1

Semi di girasole decorticati (Semillas de girasol sin cáscara) - RJ0

Semi di lino (Semillas de lino) - R70

Semi di sesamo (Semillas de sésamo) - R00

Ingredientes

100 g Queso provola ahumado en cubitos

400 g hojaldre

1 porción relleno a base de queso ricotta

100 g speck

1 yema de huevo para untar

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Verter la ricotta en un bol y añadir las setas Èboscomix bien escurridas de su aceite y mezclar. Forrar un molde con el hojaldre. Rellenar colocando las rodajas de Jamón y el queso Próvola en la base. Luego esparce el relleno a base de hongos de manera uniforme. Girar los bordes de la masa de hojaldre hacia adentro, untar con huevo y cerrar con un disco de hojaldre. Unte con yema de huevo y espolvoree con semillas mezcladas. Hornee en el horno a 170/180 ° C durante 30/35 minutos.
Relleno a base de ricotta:
(para un pastel de 26/28 cm de diámetro)

- 250 g de ricotta.
- 50 g de Parmigiano Reggiano rallado.
- 30 g de pan rallado.
- 5 g de sal.
- pimienta al gusto.

Trabajar la ricota en un bol con una cuchara y quitarle los grumos. Agrega el parmesano rallado, sal y pimienta, el pan rallado y amasar los ingredientes.

© 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)