

PASTEL DE TOMATES SOLEGGIATI, BERENJENAS Y PESTO GENOVÉS



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir la Gransalsa de berenjenas y el Granpesto genovés. Mezclar los ingredientes. Cubrir un molde con hojaldre. Rellenar poniendo queso Bruschetta... Mía en la base del pastel salado y extender la mezcla de forma homogénea. Para terminar, colocar los gajos de tomate en estrella e intentar hundirlos hasta la mitad en el r

Ingredientes Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
200 g. Soleggiati - TX1
30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Ingredientes

230 g hojaldre
1 porción relleno a base de queso ricotta