PASTEL RÚSTICO GREEN



Ingredientes Menù

100 g Piselli fini lessati (Guisantes finos cocidos) - UC3

100 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X

100 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa de calabacín) - BZ1

Ingredientes

Pistachos picados

1 yema de huevo para untar

1 bolsita azafrán

300 g hojaldre

100 g panceta estofada en lonchas

1 porción relleno a base de queso ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Poner una porción de relleno a base de queso ricotta en un cuenco y añadir los espárragos colados y cortados en rodajas, los guisantes y la Gransalsa de calabacín. Mezclar todos los ingredientes.

Cubrir el molde con hojaldre estirado con el rodillo, recubrir la base con panceta estofada en lonchas y echar la mezcla preparada, repartiéndola de manera homogénea. Para terminar, cubrir con otra lámina de hojaldre. Untar con yema de huevo y decorar con tiras de hojaldre y pistachos picados. Hornear a 170/180 °C durante 40 minutos.

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)