PASTEL SALADO DE ESCAROLA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

500 g. Olio extravergine di oliva - EK5

80 g. Scarola campana - ZFP

q.b. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z93

Ingredientes

Preparación

Per 8 porzioni.

Sciogliere il lievito con l'acqua e zucchero. Preparare la farina "a fontana" e aggiungere acqua. Impastare il tutto, aggiungere sale e un goccio d'olio. Far lievitare l'impasto per 2 ore, poi utilizzarlo per foderare una tortiera da 30 cm. Aggiungere la Scarola, l'uvetta, i pinoli e le Olive nostraline. Chiudere la torta con altra pasta e sigillarla ai bordi. Cuocerla in forno a 180°C per 30 minuti.

© 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)