PASTEL VEGETARIANO CON PATATAS, ALCACHOFAS Y PESTO GENOVÉS



Ingredientes Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Ingredientes

400 g masa quebrada

100 g tofu

Sal

pimienta

albahaca fresca

30 g pan rallado con aceite de oliva virgen extra sin manteca de cerdo

1 yema de huevo para untar

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Cocer las patatas en agua hirviendo durante un minuto, colarlas, triturarlas en el pasapurés y echarlas en un cuenco. Salpimentar y añadir la Gransalsa de corazones de alcachofas, el pesto genovés, el tofu cortado con el cuchillo y la albahaca en juliana; espesar con pan rallado. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el molde con masa quebrada y echar la mezcla a base de patatas, repartiéndola de manera homogénea. Cerrar los bordes del pastel por dentro, untar con agua y cerrar la superficie intercalando círculos de masa quebrada, que se han realizado utilizando un molde para emplatar, ligeramente superpuestos entre sí en círculo. Untar con yema de huevo para pegar los círculos y hornear a 170/180 °C durante 40 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)