ROSCA DE VERDURAS Y QUESO PROVOLA



Ingredientes Menù

100 g Peperonepronto - V41
200 g Armonia di Verdure (Armonía de verduras) - T51
al gusto Staccante spray (Espray antiadherente) - Q10

Ingredientes

50 g Parmesano rallado
100 g panceta enrollada
5 g albahaca
sal y pimienta
3 yemas de huevo - 3 claras
15 g levadura instantánea
100 ml nata fresca
100 ml leche
50 g fécula de patata
250 g harina
100 g Queso provola ahumado en cubitos

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Echar la harina y la fécula de patata tamizadas en un cuenco y amasar con la leche, la nata y la yema de huevo, tratando de obtener una mezcla cremosa y homogénea. Añadir sal y pimienta, el queso parmesano rallado, la albahaca en juliana, la levadura y el queso provola. Luego añadir la armonía de verduras tras escurrir el aceite y secar ligeramente en papel absorbente, además de los pimientos rojos y amarillos listos picados en trozos con el cuchillo. Mezclar todos los ingredientes y, por último, incorporar a mano las claras que ha montado previamente a punto de nieve con una pizca de sal. Verter la mezcla en un molde de rosca untado con espray antiadherente y hornear a 170 °C durante 40/50 minutos. Servir la rosca tibia con panceta o fiambre como guarnición.

© 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)