TARTE À LA CHICORÉE ET PROVOLA



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

200 g Salsa di radicchio rosso (Sauce de chicorée rouge) - C81

30 g Fiokki - PC0

Ingrédients

chicorée fraîche pour la garniture

230 g pâte feuilletée

100 g jambon cuit

30 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé (pour la garniture)

1 dose appareil à l'œuf

100 g Provola fumée en désProvola fumée en dés

Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte. Ajouter la Sauce à la chicorée rouge, le parmesan et les Flocons de pommes de terre pour épaissir. Garnir le moule avec la pâte feuilletée, déposer les tranches de jambon cuit et la Provola, et verser l'appareil précédemment obtenu. Parsemer la surface de chicorée fraîche coupée en julienne et de parmesan râpé. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 40 minutes environ. Laisser refroidir la tarte avant de la démouler.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)