

## TARTE À LA SCAROLE DE CAMPANIE, OLIVES ET ANCHOIS



### Ingrédients Menù

200 g. Scarola campana - ZFP  
25 g. Filetti di Acciughe - MP1  
60 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

### Ingrédients

400 g pâte feuilletée  
1 dose farce à base de ricotta  
1 jaune d'œuf pour le dorage

**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter la Scarole de Campanie et les Olives légèrement hachées au couteau. Garnir un moule avec la pâte feuilletée, disposer les Filets d'anchois sur le fond et verser le mélange précédemment obtenu. Rabattre les bords et dorer au jaune d'œuf. Recouvrir la tarte d'une feuille de pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette, dorer au jaune d'œuf et décorer avec une autre feuille de pâte feuilletée coupée en bandelettes. Dorer définitivement la surface avec le reste de jaune d'œuf et cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 30/35 minutes.