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.

© 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)