TARTE AUX ASPERGES ET CREVETTES BLANCHES



Ingrédients Menù

100 g Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020

150g Èmazzancolle - MJ1

200 g Gransalsa di punte di asparagi (Gransalsa de pointes d'asperges) - CY107

30 g. Fiokki - PC0

50 g. (6) Punte di asparagi verdi lessate (Pointes d'asperges vertes bouillies) - U71X

Ingrédients

1 dose appareil à l'œuf

230 g pâte feuilletée

1 sachet safran

per frais

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte. Ajouter le safran, la Sauce de pointes d'asperges et les Flocons de pommes de terre pour épaissir. Garnir un moule avec la pâte feuilletée, déposer le Fromage Bruschetta Mia et les crevettes blanches. Disposer les Asperges en étoile. Lier les ingrédients en versant l'appareil précédemment obtenu. Cuire au four ventilé à 170/180°C pendant 30/40 minutes environ. Laisser refroidir la tarte avant de la démouler et la servir avec du persil frais haché.

Préparation sans gluten

© 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)