TARTE AUX CHAMPIGNONS DE COUCHE

Ingrédients Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

200 g. Funghi prataioli trifolati - FE3

30 g. Fiokki - PC0

Ingrédients

persil

poivre

230 g pâte feuilletée

100 g bacon en tranches cuit à l'étouffée

1 dose appareil à l'œuf

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose d'appareil à l'œuf dans une jatte. Ajouter les Champignons de couche et les Flocons de pommes de terre pour épaissir. Garnir un moule avec la pâte feuilletée, déposer les tranches de bacon cuit à l'étouffée,le Fromage Bruschetta Mia et verser 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 en la parsemant de persil frais haché.

© 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)