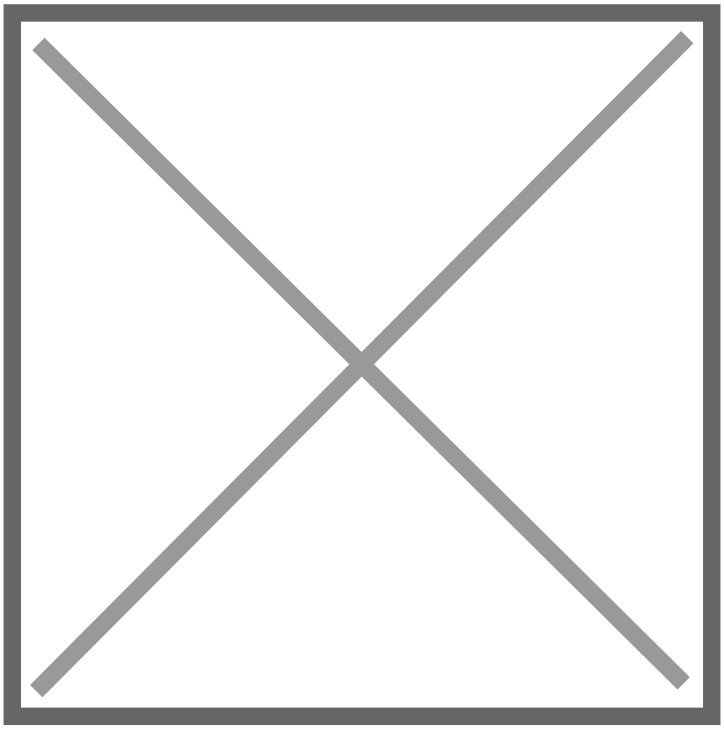
TARTE AUX FRIARIELLI, PECORINO ET SAUCISSON PIQUANT



Ingrédients Menù

200 g. Friarielli - B60K

50 g. Grancrema di Pecorino (Grancrema de Pecorino) - KG1

Ingrédients

50 g Saucisse piquante

230 g pâte feuilletée

1 dose farce à base de ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter les «Friarielli» légèrement hachées au couteau, la Crème de pecorino et le Saucisson piquant coupé en rondelles puis en julienne. Mélanger les ingrédients. Garnir un moule avec la pâte feuilletée. Verser le mélange précédemment obtenu en l'étalant de façon homogène. Cuire au four 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)