TARTE AUX SOLEGGIATI, AUBERGINES ET PESTO À LA GÉNOISE



Ingrédients Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1

200 g. Soleggiati - TX1

30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Ingrédients

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 la Sauce d'aubergines et le Pesto à la Génoise. Mélanger les ingrédients. Garnir un moule avec la pâte feuilletée. Étaler le Fromage Bruschetta Mia sur le fond et verser le mélange précédent en le répartissant de façon homogène.Disposer les tomates Soleggiati en étoile, en les enfonçant de moitié dans le mélange. 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)