

## 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.