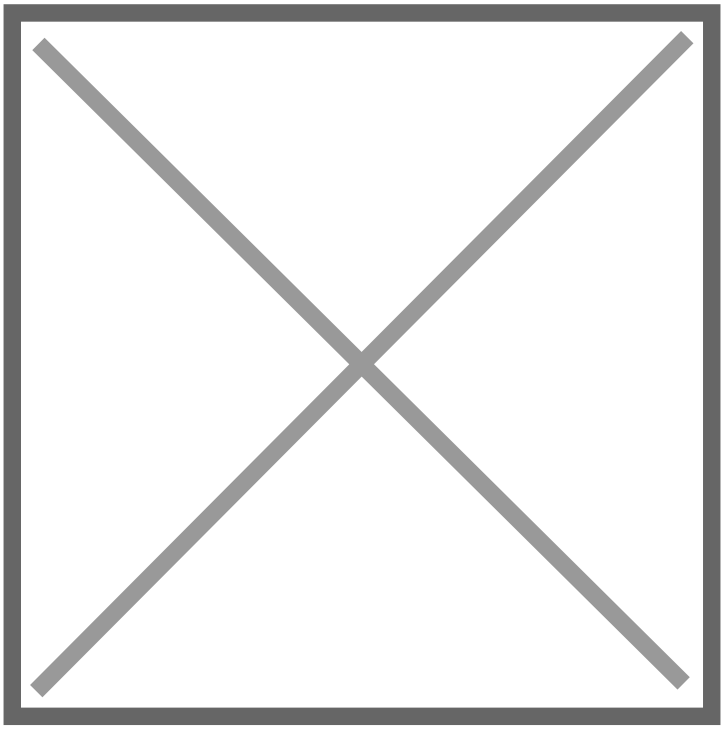
TARTE AUX TOMATES CERISES JAUNES ET ESPADON FUMÉ



Ingrédients Menù

100 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

120 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

60 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

Ingrédients

1 dose farce à base de ricotta

230 g pâte feuilletée

thym frais

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter la Crème de scamorza fumée, le thym frais effeuillé, et mélanger les ingrédients. Garnir un moule avec la pâte feuilletée. Verser le mélange à base de fromage en l'étalant de façon homogène. Cuire au four à 170/180°C pendant 30/35 minutes. Sortir du four, laisser tiédir et garnir avec des tranches d'Espadon fumé et des Tomates cerises jaunes semi-séchées.

© 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)