

## 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.