TARTE RUSTIQUE GREEN

Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

100 g Piselli fini lessati (Petits pois fins bouillis) - UC3

100 g. Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1

100 g. Punte di asparagi verdi lessate (Pointes d'asperges vertes bouillies) - U71

Ingrédients

pistaches concassées

1 jaune d'œuf pour le dorage

1 sachet safran

300 g pâte feuilletée

100 g bacon en tranches cuit à l'étouffée

1 dose farce à base de ricotta

Préparation

Verser une dose de farce à base de ricotta dans une jatte. Ajouter les asperges égouttées et coupées en rondelles, les Petits pois et la Sauce de courgettes. Amalgamer tous les ingrédients. Garnir un moule à tarte avec la pâte feuilletée étalée au rouleau à pâtisserie, recouvrir le fond avec le bacon en tranches cuit à l'étouffée et verser le mélange précédemment obtenu en l'étalant de façon uniforme. Recouvrir avec une autre feuille de pâte feuilletée. Dorer au jaune d'œuf, décorer avec des bandes de pâte feuilletée et des pistaches concassées. Cuire au four à 170/180°C pendant 40 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)