TARTE RUSTIQUE GREEN



Ingrédients Menù

100 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1
100 g Piselli fini lessati (Petits pois fins bouillis) - UC3
100 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X

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

Chef: Gianluca Galliera

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.

Préparation sans gluten

© 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)