

TORTA SALATA ALLA SCAROLA



Ingrédients Menù

30 g. Filetti di Acciughe - MP1
500 g. Scarola brasata - ZH0K

Ingrédients

1 Tuorlo d'uovo
q.b. Parmigiano reggiano
350 g. Pasta sfoglia

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la scarola brasata con abbondante parmigiano e pezzetti di acciughe. Nel frattempo, con l'aiuto del mattarello stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 2 mm e ricavarne due dischi dal diametro di 30 cm. Rivestire con un disco di pasta una teglia rotonda e distribuirvi sopra la farcitura alla scarola. Coprire la torta con l'altro disco di sfoglia e pennellare la superficie con il tuorlo d'uovo. Inforare a 180° per circa 20 minuti.