TORTA SALATA CON FUNGHI, PATATE E PECORINO



Ingrédients Menù

100 g. Grancrema di Pecorino - KG1

100 G. Patate pronte al naturale - Z62

120 g. Poker di funghi - G71

Ingrédients

250 g. Pasta sfoglia

4 Uova

150 g. Panna fresca

70 g. Parmigiano reggiano

30 g. Cipolla

2 foglie Alloro

q.b. Pepe

q.b. Sale

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

Con l'aiuto di un mattarello, stendere la pasta sfoglia e utilizzarla per foderare una tortiera. Nel frattempo in una padella scaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare le patate. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata insieme alle foglie d'alloro; aggiungere i funghi e lasciar insaporire sul fuoco. A questo punto far raffreddare gli ingredienti, quindi incorporare i funghi alle patate inserendo anche la grancrema di pecorino, la panna fresca, le uova e il parmigiano grattugiato. Insaporire con pepe e sale, poi farcire la sfoglia con il composto preparato. Cuocere la torta in forno ventilato a 170° per 30 minuti. Servirla tiepida.

© 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)