TORTINE MARGHERITE



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

20 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

25 g. Fiokki - PC0

50 g. Grancrema di asparagi - KM1

50 g. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Sale alle erbe - PG0

Semi di sesamo - R00

Ingrédients

2 rotoli pasta sfoglia rettangolare

300 g. macinato misto fine

Préparation

Per 4 persone.

Preparare l'impasto amalgamando il macinato con la Crema di asparagi, il Sale alle erbe, i Fiokky di patate e la Grancrema al Parmigiano reggiano. Ricavare dalla pasta sfoglia 8 dischi da circa 10 cm di diametro. Stendere il macinato in modo uniforme su 4 dischi lasciando libero qualche millimetro dal bordo e coprire con i restanti cerchi. Spenellare la superficie dei dischi con l'olio. Segnare il centro di ogni disco con un cerchio di circa 3 cm di diametro e ricavare degli spicchi partendo dall'esterno del cerchio in numero pari. Decorare il centro con del Pangiallo e il resto della superficie con semi di sesamo. Girare ogni spicchio su se stesso due volte, uno verso destra e uno verso sinistra. Unirli in coppie, in modo da formare i petali della margherita. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti. Abbassare poi la temperatura a 180°C e cuocere per altri 15 minuti.

© 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)