TORTA CARCIOFI, DORATI E PROVOLA



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

200 g. Spaccatelli di carciofo trifolati - HN2

30 g. Fiokki - PC0

50 g. (circa 15 pezzi) Dorati - TN1

Ingredienti

100 g. bacon stufato a fette

230 g. pasta sfoglia

1 dose appareil di uova

100 g Provola affumicata a cubetti

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl e aggiungere la Gransalsa di carciofi. Addensare con i Fiokki. Foderare uno stampo con pasta sfoglia, farcire con fette di bacon stufato, la Provola, adagiare gli Spaccatelli di carciofo e versare l'appareil ottenuto. Completare adagiando i Dorati cercando di tenerli in superficie. Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 30/40 minuti. Prima di sformare, lasciar raffreddare e servire con foglie di basilico fresco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)