TORTA CON FUNGHI DI BOSCO, PROVOLA E SEMI



Ingredienti Menù

100 g. Èboscomix - GT1

q.b. Semi di girasole decorticati - RJ0

q.b. Semi di lino - R70

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

100 g Provola affumicata cubetto

300 g. pasta sfoglia

1 dose farcia a base di ricotta

100 g. speck

1 (o uovo pastorizzato in brick) tuorlo d'uovo per spennellare

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di farcia a base di ricotta in una bowl e aggiungere i funghi Eboscomix ben scolati dall'olio. Mescolare gli ingredienti. Foderare uno stampo con la pasta sfoglia. Farcire adagiando sulla base della torta le fette di speck e la Provola. A seguire stendere in modo omogeneo il ripieno a base funghi. Girare i bordi verso l'interno, spennellare di uovo e chiudere con un disco di pasta sfoglia. Spennellare con tuorlo d'uovo e cospargere di semi misti. Cuocere in forno a 170/180°C per 30/35 minuti.

© 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)