TORTA DATTERINI GIALLI E PESCE SPADA AFFUMICATO



Ingredienti Menù

100 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

120 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9

60 g. Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole - XS1X

Ingredienti

1 dose farcia a base di ricotta

230 g. pasta sfoglia

q.b. timo fresco

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 la Grancrema di scamorza affumicata, il timo fresco sfogliato e miscelare gli ingredienti. Foderare uno stampo con la pasta sfoglia. Farcire con il ripieno a base formaggio, stendendolo in modo omogeneo. Cuocere in forno a 170/180°C per 30/35 minuti. Togliere dal forno, lasciare intiepidire e guarnire con fette di Pesce spada affumicato e Datterini gialli semi secchi.

© 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)