TORTA DI ASPARAGI E MAZZANCOLLE



Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

150 g. Èmazzancolle - MJ1

200 g. Gransalsa di punte di asparagi - CY107

30 g. Fiokki - PC0

50 g. (6 pezzi per decorazione) Punte di asparagi verdi lessate - U71X

Ingredienti

1 dose appareil di uova

230 g. pasta sfoglia

1 bustina zafferano

q.b. prezzemolo fresco

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl e aggiungere lo zafferano, la Gransalsa di punte di asparagi e i Fiokki per addensare. Foderare uno stampo con pasta sfoglia, farcire con Formaggio Bruschetta Mia e le mazzancolle. Disporre a raggera gli Asparagi. Legare gli ingredienti versando l'appareil ottenuto. Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 30/40 minuti. Prima di sformare, lasciare raffreddare la torta e servire con prezzemolo fresco tritato.

Procedimento senza glutine

© 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)