

TORTA DI FRIARIELLI, PECORINO E SALAME PICCANTE



Ingredienti Menù

200 g. Friarielli - B60K
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1

Ingredienti

50 g salsiccia piccante
230 g. pasta sfoglia
1 dose farcia a base di ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di farcia a base ricotta in una bowl e aggiungere le cimette di Friarielli leggermente tritate a coltello, la Grancrema di pecorino ed il Salame piccante tagliato a fettine poi a julienne. Mescolare gli ingredienti. Foderare uno stampo con la pasta sfoglia. Farcire con il ripieno ottenuto stendendolo in modo omogeneo. Cuocere in forno a 170/180°C per 30/35 minuti.