TORTA DI FUNGHI PRATAIOLI

Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

200 g. Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3

30 g. Fiokki - PC0

Ingredienti

q.b. prezzemolo fresco per guarnire

q.b. pepe

230 g. pasta sfoglia

100 g. bacon stufato a fette

1 dose appareil di uova

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl e aggiungere i Funghi prataioli ed i Fiokki per addensare. Foderare uno stampo con pasta sfoglia, farcire con fette di bacon stufato, Formaggio Bruschetta Mia e versare 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 spolverando di prezzemolo fresco tritato.

© 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)