TORTA DI PATATE, PORRO E PORCINO



Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
150 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1
150 g. Gransalsa di Porro - BI1

Ingredienti

1 dose farcia a base di patate
1 (o 50 g. di uovo pastorizzato in brick) uovo
230 g. pasta brisè
70 g. pane grattugiato
100 g. bacon stufato
10 g. Parmigiano Reggiano grattugiato
q.b. pepe
1 per spennellare (o uovo pastorizzato in brick) tuorlo d'uovo

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.
Riporre una dose di farcia a base di patate in una bowl ed aggiungere la Gransalsa di porro, la Gransalsa di porcini, l'uovo, il Formaggio Bruschetta Mia e addensare con il pane grattugiato. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Foderare una tortiera con la pasta brisée, ricoprire la base con bacon stufato a fette e versarvi il composto a base di patate distribuendolo in modo omogeneo. Con un cucchiaio cercare di dare movimento alla superficie. Spennellare con uovo e cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato e pepe macinato. Cuocere in forno a 170/180°C per 40 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)