

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 pasteurizzato in brick) uovo

230 g. pasta brisé

70 g. pane grattugiato

100 g. bacon stufato

10 g. Parmigiano Reggiano grattugiato

q.b. pepe

1 per spennellare (o uovo pasteurizzato 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 brisé, 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.