TORTA RADICCHIO E PROVOLA

Ingredienti Menù

200 g. Salsa di radicchio rosso con Aceto Balsamico di Modena IGP - C81

30 g. Fiokki - PC0

Ingredienti

230 g. pasta sfoglia

q.b. (per guarnizione) radicchio fresco

100 g. prosciutto cotto

30 g. (per guarnizione) Parmigiano Reggiano grattugiato

1 dose appareil di uova

100 g Provola affumicata cubetto

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di appareil di uova in una bowl e aggiungere la Salsa di radicchio rosso, il Parmigiano ed i Fiokki per addensare. Foderare lo stampo con la pasta sfoglia, farcire con fette di prosciutto cotto, la Provola e versare l'appareil ottenuto. Cospargere la superficie con radicchio fresco a julienne e Parmigiano Reggiano grattugiato. Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 40 minuti. Prima di sformare, lasciare raffreddare la torta.

© 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)