

TORTA RUSTICA GREEN



Ingredienti Menù

100 g Piselli fini lessati - UC3
100 g. Gransalsa di zucchine - BZ1
100 g. Punte di asparagi verdi lessate - U71

Ingredienti

q.b. granella di pistacchio
1 (o uovo pastorizzato in brick) tuorlo d'uovo per spennellare
1 bustina zafferano
300 g. pasta sfoglia
100 g. bacon stufato a fette
1 dose farcia a base di ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Riporre una dose di farcia a base di ricotta in una bowl e aggiungere gli asparagi scolati e tagliati a rondelle, i Piselli e la Gransalsa di zucchine. Amalgamare tutti gli ingredienti. Foderare una tortiera con la pasta sfoglia tirata al matterello, ricoprire la base con bacon stufato a fette e farcire con il composto ottenuto stendendolo uniformemente. Completare ricoprendo con un altro foglio di pasta sfoglia. Spennellare con tuorlo d'uovo, guarnire con strisce di pasta sfoglia e granella di pistacchio. Cuocere in forno a 170/180°C per 40 minuti.