# TORTA RUSTICA GREEN



## Ingredienti Menù

100 g Gransalsa di zucchine - BZ1

100 g Piselli fini lessati - UC3

100 g Punte di asparagi verdi lessate - U71X

## 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.

## Procedimento senza glutine

**© 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)