TORTA SALATA ALLA SCAROLA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

30 g. Filetti di Acciughe - MP1

500 g. Scarola brasata - ZH0K

Ingredienti

1 Tuorlo d'uovo

q.b. Parmigiano reggiano

350 g. Pasta sfoglia

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la scarola brasata con abbondante parmigiano e pezzetti di acciughe. Nel frattempo, con l'aiuto del mattarello stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 2 mm e ricavarne due dischi dal diametro di 30 cm. Rivestire con un disco di pasta una teglia rotonda e distribuirvi sopra la farcitura alla scarola. Coprire la torta con l'altro disco di sfoglia e pennellare la superficie con il tuorlo d'uovo. Infornare a 180° per circa 20 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)