TORTA SCAROLA CAMPANA, OLIVE E ACCIUGHE

Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

200 g. Scarola campana - ZFP

25 g. Filetti di Acciughe - MP1

60 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

Ingredienti

400 g. pasta sfoglia

1 dose farcia a base di ricotta

1 (o 50 g di uovo pastorizzato in brick) tuorlo d'uovo per spennellare

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di farcia a base di ricotta in una bowl e aggiungere la Scarola e le Olive leggermente tritate a coltello. Foderare uno stampo con pasta sfoglia e distribuire sulla base i Filetti di acciughe, successivamente farcire con il composto ottenuto. Chiudere i bordi della torta all'interno e spennellare con tuorlo d'uovo. Ricoprire la torta con un foglio di pasta sfoglia, forare con una forchetta, spennellare con tuorlo e completare con altra pasta sfoglia tagliata a rete. Spennellare definitivamente e cuocere in forno ventilato a 170/180°C per 30/35 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)