TORTA SOLEGGIATI, MELANZANE, PESTO ALLA GENOVESE



Ingredienti Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1

200 g. Soleggiati - TX1

30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Ingredienti

230 g. pasta sfoglia

1 dose farcia a base di ricotta

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Versare una dose di farcia a base di ricotta in una bowl, aggiungere la Gransalsa di melanzane e il Granpesto alla Genovese. Mescolare gli ingredienti. Foderare uno stampo con la pasta sfoglia. Farcire adagiando sulla base della torta salata il Formaggio Bruschetta Mia e stendere il composto ottenuto in modo omogeneo. Completare disponendo i pomodori Soleggiati a raggiera cercando di inserirli per metà nel ripieno. Cuocere in forno 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)