TORTA VEGETARIANA CON PATATE, CARCIOFI E PESTO ALLA GENOVESE



Ingredienti Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

Ingredienti

400 g. pasta brisè

100 g. tofu

10 g. sale

q.b. pepe

5 g. basilico fresco

30 g. pane grattugiato all'olio extravergine d'oliva senza strutto

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

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Dosi per una tortiera diametro 26/28 cm.

Scottare le patate in acqua bollente per un minuto, scolarle, schiacciarle con lo schiacciapatate e versarle in una bowl. Insaporire con sale, pepe ed aggiungere la Gransalsa di cuori di carciofi, il Granpesto alla Genovese, il tofu tritato a coltello, il basilico a julienne e addensare con il pane grattugiato. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Foderare una tortiera con la pasta brisée e versarvi il composto a base di patate distribuendolo in modo omogeneo. Chiudere i bordi della torta all'interno, spennellare con acqua e chiudere la superficie intercalando dischi di pasta brisée, ottenuti utilizzando un coppapasta, leggermente sovrapposti in modo circolare l'uno all'altro. Spennellare con il tuorlo d'uovo per incollare i dischi e cuocere in forno a 170/180°C per 40 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)