

TORTINE CARCIOFI E SPECK



Ingredienti Menù

120 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
Noce moscata macinata - 1223

Ingredienti

30 g (6 fette) Speck
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe
15 g Parmigiano grattugiato
75 g Panna
5 Uova
350 g Pasta sfoglia

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 tortine.

Tagliare la sfoglia a forma circolare (diametro 13 cm) e foderare gli stampini. Preparare il ripieno mettendo in una ciotola le uova, la panna, il Parmigiano grattugiato, il prezzemolo, sale e pepe e Noce moscata. Miscelare il tutto e farcire gli stampini. Aggiungere ad ogni stampino un cucchiaino di Gransalsa di carciofi e mezza fetta di speck. Cuocere in forno a 180°C per 10/15 minuti.