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.

© 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)