

GEMÜSEBLÜTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Blätterteig in etwa 7 cm breite Streifen schneiden. Die frischen Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Menü-Auberginen mit Küchenpapier trocknen und die Scheiben halbieren. Die Zucchini und Auberginen so auflegen, dass diese beiden Zutaten etwa 1 cm über den Rand ragen. Die Sauce aus getrockneten Tomaten dazugeben. Den Teig waagrecht einschlagen. Die Zucchini und Auberginen müssen weiterhin 1 cm aus dem Teig ragen. Einrollen und die entstehenden Blüten vorsichtig mit Küchengarn zusammenbinden. Auf den Blüten etwas rosa Pfeffer und Schnittlauch verteilen. 10–12 Minuten bei 190 °C im Backofen backen und während der Backzeit umdrehen.

Menù-Zutaten

50 g Salsa di pomodori secchi (Sauce aus getrockneten Tomaten) - BU7

n°5 Melanzane alla griglia (Gegrillte Auberginen) - TE1

Zutaten

Blätterteig

12 Scheiben von frischen Zucchini

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Tagliare la pasta sfoglia a strisce di circa 7 cm. Tagliare le zucchine fresche a fettine sottili. Scolare le Melanzane dall'olio e tagliare a metà le fette. Distribuire le zucchine e le melanzane in modo che sporgano verso l'esterno di circa 1 cm. Aggiungere la Salsa di pomodori secchi. Piegare l'impasto in orizzontale, mantenendo l'uscita di 1 cm delle melanzane e delle zucchine rispetto alla pasta. Arrotolare e legare delicatamente con un cordoncino il fiore che ne risulta. Distribuire sul fiore qualche grano di Pepe Rosa ed Erba cipollina. Infornare a 190°C per 10-12 minuti, rigirando sopra e sotto.

* Utilizzare pasta sfoglia con la dicitura "senza glutine"

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA