MILLEFOGLIE AUS BÜFFEL-MOZZARELLA MIT ARTISCHOCKEN, SONNENGEREIFTEN TOMATEN UND BALSAMICO-ESSIG



Menù-Zutaten

300 g Carciofi alla Giudia - HD307
300 g Soleggiati - TX1
nach Belieben Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio (Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena g.U. mit langer Reifung) - K4Z
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

nach Belieben Schwarzer Pfeffer
400 g Büffel-Mozzarella
200 g Rohschinken

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Büffel-Mozzarella in Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern Küchenpapier abtrocknen. Die Artischocken auf Jüdische Art in feine Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Tomatenspalten kurz im Mikrowellenherd erwärmen. Die Millefoglie in der Mitte jedes Tellers aufschichten, dabei eine Scheibe Mozzarella, die Artischocken und die Tomaten abwechseln und mit Nativem Olivenöl Extra garnieren. Diese Abfolge dreimal wiederholen und mit einer in Blütenform zusammengerollten Scheibe Rohschinken abschließen. Mit ein paar Tropfen traditionellem Balsamico-Essig und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)