# MILLEFOGLIE DI GALLINELLA E PATATE



## Menù-Zutaten

180 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

300 g Dorati - TN1

360 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

## Zutaten

600 g Filetti di Gallinella

q.b. Sale

q.b. Finocchietto

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Per 6 persone

Tagliare le Patate a rondelle e gratinarle in forno con Olio e sale. Squamare e togliere le lische dai filetti di gallinella. Prendere un coppapasta di 8 cm di diametro e iniziare a comporre la millefoglie. Iniziare con uno strato di Patate, poi inserire i filetti di gallinella e i pomodori Dorati. Comporre due strati. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Posizionare nel piatto e sformare. Ultimare la millefoglie decorandola con un ciuffo di finocchietto e gocce di Pesto di Aglio Orsino.

## Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone

Tagliare le Patate a rondelle e gratinarle in forno con Olio e sale. Squamare e togliere le lische dai filetti di gallinella. Prendere un coppapasta di 8 cm di diametro e iniziare a comporre la millefoglie. Iniziare con uno strato di Patate, poi inserire i filetti di gallinella e i pomodori Dorati. Comporre due strati. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Posizionare nel piatto e sformare. Ultimare la millefoglie decorandola con un ciuffo di finocchietto e gocce di Pesto di Aglio Orsino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Gesellschaftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41030 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Consortile n.25 - 42032 Gavezzo (MO)