

RIVIERA



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Die Auberginen schneiden, die Scheiben in Mehl, Ei und Pangiallo (gelbes Paniermehl) wälzen. Zum Schluss in kochendem Samenöl frittieren. Alle Zutaten für die Zubereitung der Focaccia miteinander vermischen.

Menù-Zutaten

20 g Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1
20 g Tutto Sole - UA1
25 g Grancrema di asparagi (Grancrema mit Spargeln) - KM1
Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

Zutaten

1 Focaccia-Brötchen
80 g Auberginen
Ei
Mehl
Kernöl