

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

Zutaten

1 Focaccia-Brötchen

80 g Auberginen

Ei

Mehl

Kernöl