RIVIERA



Chef: Maurizio Ferrari

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

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