FIORE DI VERDURE



Menù Ingredients

30 Melanzane alla griglia - TE1

300 g Salsa di pomodori secchi - BU7

q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

q.b. Pasta sfoglia *

72 fette Zucchine fresche

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone

Tagliare la pasta sfoglia a strisce di circa 7 cm. Tagliare le zucchine fresche a fettine sottili. Scolare le Melanzane dall'olio e tagliare a metà le fette. Distribuire le zucchine e le melanzane in modo che sporgano verso l'esterno di circa 1 cm. Aggiungere la Salsa di pomodori secchi. Piegare l'impasto in orizzontale, mantenendo l'uscita di 1 cm delle melanzane e delle zucchine rispetto alla pasta. Arrotolare e legare delicatamente con un cordoncino il fiore che ne risulta. Distribuire sul fiore qualche grano di Pepe Rosa ed Erba cipollina. Infornare a 190°C per 10-12 minuti, rigirando sopra e sotto.

* Utilizzare pasta sfoglia con la dicitura "senza glutine"

EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)