BANDERILLAS DE BERENJENAS.



Ingredientes Menù

45 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
90 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta asada en horno de leña) - 2Z9X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

9 rodajas finas de berenjena (2 mm),
al gusto sal y pimienta
al gusto albahaca
90 g queso fontina en rodajas

Chef: Manuele Malagola

Preparación

Pasar las rodajas de berenjena en una sartén con una gota de aceite y llevarlas a la mitad de la cocción. Extiéndalos y rellénelos con la fontina en rodajas, la porchetta y una rodaja de Mini Red. Formar los rollitos para pasarlos en el pan rallado. Enhebre los rollos con una brocheta de madera. Hornee en el horno a 160/170 ° C durante unos 10 minutos hasta que el empanado esté dorado. Decora con unas hojas de albahaca y unas tiras de Mini Red.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)