

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

al gusto Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028

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 yrellénelos 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.