BERENJENAS RELLENAS

Ingredientes Menù

20 g Dorati - TN1

80 g Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

80 g salami piccante

2 berenjenas

100 g mozzarella de búfala

al gusto sal y pimienta

al gusto albahaca

Chef: Manuele Malagola

Preparación

Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo y vaciarlas tipo barca. Hornéalos en una bandeja a 160 ° C con vapor al 30% durante unos 8/10 minutos. Saltear la pulpa extraída en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando estén cocidas, añadir el pan rallado, el salami picante cortado en cubos pequeños, la mozzarella, unas hojas de albahaca, los tomates Dorati picados gruesos, un chorrito de aceite y sazonar con sal y pimienta. Mezclar todo y rellenar las berenjenas. Termine de hornear en el horno a 160/170 ° C durante unos 20 minutos. Al salir, decorar con hojas de albahaca y el resto de tomates Dorati.

© 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)