FLOR DE VERDURAS



Ingredientes Menù

5 Melanzane alla griglia (Berenjenas a la parrilla) - TE1
50 g. Salsa di pomodori secchi (Salsa de tomates secos) - BU7
al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282
Erba cipollina liofilizzata (Cebollino liofilizado) - 1250

Ingredientes

masa de hojaldre*
12 rodajas calabacin fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Procedimiento sin gluten

Para 1 persona.
Cortamos la masa de hojaldre a la largo con un grosor de unos 7 cms. De igual forma, cortamos el calabacín fresco en rodajas fi nas. Escurrir bien las Berenjenas con papel absorbente y cortamos las rodajas por la mitad. Extendemos el calabacín y la berenjena indistintamente por la masa de hojaldre, dejando que estos dos ingredientes sobresalgan hacia el exterior 1 cm aproximadamente. Untamos la salsa de pomodori secchi por encima de dichos ingredientes. Doblamos la masa de forma horizontal respetando qué berenjena y calabacín sobresalgan el dicho centímentro anterior. Enrollamos, atamos suavemente la flor resultante y añadimos por encima unos bolitas de pimienta rosa y cebollino.
Hornear a 190°C durante unos 10/12 minutos, arriba y abajo.

* idóneo si usas productos con la indicación «sin gluten»
EXECUTIVE MEAT CHEF: YOLANDA CASTENASO BOADA

© 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)