LE CONCHIGLIE DI DORA

Ingredientes Menù

120 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X

180 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1

200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

1 Uovo

q.b. Pepe

q.b. Foglie di basilico fresco

120 g. Scaglie di Parmigiano Reggiano

300 g. Ricotta fresca vaccina

500 g. (24 pezzi) Conchiglie grandi

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

RICETTA VINCITRICE 2018.

Ricetta del ristorante PIAZZETTA COLONNE di Brindisi Titolare: Dora

Chef: Vito Morleo

Servito da: Leonardo Acquaviva

Per 6 persone.

Creare una crema con i formaggi aggiungendo un po' di pepe (se dovesse risultare troppo liquida aggiungere un uovo rosso con l'albume). Riempire i conchiglioni precedentemente lessati in acqua bollente con la crema ottenuta. Ridurre la Gransalsa di melanzane e posizionarla al centro della preparazione. Realizzare le altre salse con le specialità Menù e disporle sul piatto. Scaldare brevemente nel forno e in uscita decorare con foglie di basilico e servire.

© 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)