

MILHOJAS DE BERENJENA CON QUESO RAGUSANO



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 PERSONA

Cortar las berenjenas en rodajas, enharinarlas y freírlas en aceite muy caliente. Empezar a componer el milhojas colocando como base una rodaja de berenjena, la salsa de tomates Datterino, la Grancrema de queso Ragusano DOP y una hoja de albahaca.

Formar varias capas y terminar con salsa de tomates Datterino y queso Parmigiano Reggiano rallado.

Hornear a 180 °C durante 15 minutos.

Emplatar y terminar añadiendo el queso ragusano formando hilos, una hoja de albahaca y piel de berenjena frita.

Ingredientes Menù

20 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de queso Ragusano DOP) - EV1X

80 g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátil) - CUOK

Ingredientes

80 g (5 rodajas) Berenjenas

Aceite para freír

Harina

5 hojas Albahaca

5 g Queso Parmigiano Reggiano rallado