MILHOJAS DE BÚFALA CON ALCACHOFAS, TOMATE SOLEGGIATI Y GOTAS DE BALSÁMICO



Ingredientes Menù

300 g Carciofi alla Giudia - HD307
300 g Soleggiati - TX1
al gusto Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio (Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. extra añejo) - K4Z
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

400 g mozzarella de búfala
6 lonchas de jámon
al gusto Pimienta negra

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Cortar la mozzarella de búfala en rodajas y secarla entre dos papeles .
Cortar las Alcachofas en láminas finas y calentar ligeramente en el microondas con el Soleggiati.
Para preparar la milhojas, alternar una capa de queso mozzarella, de Alcachofas, de Soleggiati y un hilo de aceite.
Repetir la sucesión de las capas tres veces y terminar con una capa de jamón enrollado.
Decorar con unas gotas de vinagre balsámico y una pizca de pimienta negra.

Procedimiento sin gluten

© 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)