

MILHOJAS DE ESPÁRRAGOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas.

Estirar el hojaldre sobre una tabla de repostería y extenderlo finamente con ayuda de un rodillo. Con un cortador de masa, hacer discos circulares de masa y perforarlos con un tenedor, luego untarlos con un poco de agua y espolvorearlos con semillas de amapola. Transfiera los discos de masa a una bandeja de horno y hornéelos en el horno a 180 ° C durante unos 15 minutos. Mientras tanto, en un bol, mezcla la robiola con la crema de espárragos y el parmesano rallado. Incorpora el perejil picado y sazona con pimienta y sal.

Preparar las milhojas alternando discos de hojaldre con capas de relleno. Completar con un toque de espárragos verdes y servir.

Ingredientes Menù

170 g. Grancrema di asparagi - KM1

6 Asparagi verdi lunghi lessati (Espárragos verdes largos cocidos)
- VKB

al gusto Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1

Ingredientes

300 g Hojaldre

170 g Queso Robiola fresca

35 g Queso Parmesano

Sal y pimienta

Semillas de amapola