

MILHOJAS DE VERDURAS CON BERENJENAS, CALABACINES, RODAJITAS DE TOMATE SEMISECO Y PESTO GENOVÉS FRESCO



Ingredientes Menù

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X
N° 2 Melanzane alla griglia (Berenjenas a la parrilla) - TE1
N° 4 Zucchine alla Griglia (Calabacines a la parrilla) - TL1
n° 6 Ruotine di pomodoro semisecche (Rodajitas de tomate semiseco) - ZJ1X

Ingredientes

al gusto Brotes
al gusto Perejil
70 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona

Formar capas poniendo como base una rodaja de berenjena en un plato. Añadir los calabacines, las rodajitas de tomate semiseco y una rodaja de mozzarella. Repetir la operación. Aliñar con aceite de oliva virgen extra, el pesto genovés fresco y el perejil. Decorar con unos pocos brotes y servir.