

## PASTELITOS DE VERDURAS CON SALSA DE TOMATE POMODORINA Y PESTO DE ALBAHACA VEGANO



### Ingredientes Menù

20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC  
20 g Pesto di basilico vegano (Pesto De Albahaca Vegano) - VY0X  
40 g Pomodorina - CA3  
al gusto Flower Mix Blu (Mezcla de flores azules) - 1254

### Ingredientes

2 Clabacines  
30 g Berenjenas  
20 g Apio  
30 g Pimientos amarillos y rojos  
20 g Cebolla roja

**Chef:** Giovanni Pace

### Preparación

Cortamos un calabacín en rodajas finas, lo asamos por el lado largo y forramos un molde desechable ligeramente engrasado. Luego cortamos el resto de verduras en dados bastante pequeños y las sofreímos con un poco de aceite. Una vez rehogadas, salpimentamos y añadimos los piñones previamente tostados y las pasas. Rellenamos los pastelitos, los cerramos con las láminas de calabacín asado y los horneamos unos pocos minutos a 160 °C. Retiramos del horno y emplatamos añadiendo la salsa de tomate Pomodorina y decorando con unas gotas de Pesto de albahaca vegano y la Mezcla de flores azules.