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.

© 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)