

RIVIERA



Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Corta las berenjenas en rodajas. Haz la harina con las rodajas y mézclalas en el huevo, luego en el pan amarillo Pangiallo. Freír en aceite de semilla caliente.

Ingredientes Menù

20 g Crema ai formaggi (Crema de quesos) - EF1

20 g Tutto Sole - UA1

25 g Grancrema di asparagi (Grancrema de espárragos) - KM1

Ingredientes

1 Focaccia

80 g Berenjena

Huevo

HArina

Aceite de semilla