ROLLITO DE BERENJENAS



Ingredientes Menù

100 g Soleggiati - TX1

10 g. Fiokki - PC5

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

200 g carne picada mixta

200 g berenjenas frescas

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Cortar las berenjenas en rodajas y cocinarlas a la parrilla.

Sazonar la carne picada con la Sal con hiebas.

Rellenar las berenjenas asadas con la carne y los Soleggiati picados.

Enrollar y atarlas con un hilo de cocina.

Decorar con orégano fresco.

Consejo del carnicero:

Cocer en una sartén antiadherente las berenjenas con un hilo de aceite extra virgen unos 10 minutos, utilizando un papel de horno para proteger las berenjenas mientras se cuocen.

Servir con un poco de queso rallado parmesano.

© 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)