MILLEFEUILLE D’AUBERGINES AU RAGUSANO



Ingrédients Menù

20 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de Ragusano DOP) - EV1X

80 g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aux tomates cerises « Datterini ») - CU0K

Ingrédients

80 g (5 tranches) Aubergines

Huile de friture

Farine

5 feuilles Basilic

5 g Fromage Parmigiano Reggiano râpé

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PERSONNE

Émincer les aubergines, les passer dans la farine et les faire frire dans l'huile bouillante. Commencer à composer le millefeuille en plaçant comme base une tranche d'aubergine, puis la Sauce aux tomates cerises Datterini, la Grancrema de Ragusano DOP et une feuille de basilic.

Former plusieurs couches et terminer avec de la Sauce aux tomates cerises Datterini et une pincée de parmesan Parmigiano Reggiano râpé.

Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Dresser l’assiette et terminer en ajoutant le fromage Ragusano en filet, une feuille de basilic et la peau d'aubergine frite.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)