

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES AVEC AUBERGINES, COURGETTES, RONDELLES DE TOMATES SEMI-SÉCHÉES ET PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne

Former des couches dans un plat en mettant comme couche de base une tranche d'aubergine. Ajouter les courgettes, les rondelles de tomate et une tranche de mozzarella. Répéter l'opération. Assaisonner avec l'huile d'olive extra vierge, le pesto à la Génoise frais et le persil. Terminer avec un peu de germes et servir.

Ingrédients Menù

N° 2 Melanzane alla griglia (Aubergines grillées) - TE1

N° 4 Zucchine alla Griglia (Courgettes grillées) - TL1

n° 6 Ruotine di pomodoro semisecche (Rondelles de tomates semi-séchées) - ZJ1X

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

q.s. Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X

Ingrédients

q.s. Germes

q.s. Persil

70 g Mozzarella