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



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© 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)