MILLEFEUILLE DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE AUX ARTICHAUTS, TOMATES SOLEGGIATI ET GOUTTES DE VINAIGRE BALSAMIQUE



Ingrédients Menù

300 g Carciofi alla Giudia - HD307
300 g Soleggiati - TX1
q.s. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio (Vinaigre balsamique traditionnel de Modène D.O.P. « extra vieilli ») - K4Z
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

q.s. Poivre noir
400 g Mozzarella de Bufflonne
6 tranches Jambon cru

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes
Couper la mozzarella en tranche, puis les séchées avec du papier absorbant. Tranché finement les artichauts a la Juive, puis faire chauffer le tout au four micro ondes avec les tomates en quartier Soleggiati. Composer et Disposer le millefeuille au centre de chaque assiette en alternant les tranches de mozzarella, d'artichauts et de tomates Soleggiati avec un filet d'huile d'olive. Répéter trois fois l'operation en terminant avec une tranche de jambon cru tailler en forme de petale. Decorer avec quelques gouttes de vinaigre balsamique traditionnel et du poivre noire du moulin.

Préparation sans gluten

© 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)