MILLEFOGLIE DI CERNIA SU VELLUTATA DI POMODORO



Ingrédients Menù

180 g Pesto ai pistacchi - BX7
300 g Pomoleggero - B81X
770 g Èсernia - WG1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

120 g Sfoglia all'uovo
q.b. Finocchietto fresco
q.b. Pistacchi macinati
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone
In una padella rosolare l'aglio e il prezzemolo tritati per pochi secondi con un filo d'olio. Aggiungere Èсernia e scaldare per alcuni minuti. In abbondante acqua salata cuocere al dente la sfoglia all'uovo tagliata a quadrati, poi scolarla e farla asciugare su di un canovaccio. A questo punto sistemare sul fondo di una teglia un quadrato di sfoglia di circa 12 cm. di lato; ricoprire con il pesto di pistacchi leggermente diluito, aggiungere il sugo di cernia ed aggiungere un altro quadrato di pasta. Ripetere la successione degli ingredienti fino a ottenere due strati. Cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti. Nel frattempo emulsionare a crema il Pomoleggero e scaldarlo leggermente in tegame. Comporre il piatto mettendo il Pomoleggero al centro e aggiungere la millefoglie. Ultimare decorando con del pistacchio macinato e un ciuffo di finocchietto.

© 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)