MILLEFOGLIE DI SCAMORZA E GRATIN DI POMODORI



Ingrédients Menù

100 g Filetti di Acciughe - MP1

12 Tutto Sole - UA1

20 g Capperi sotto sale - U39

Ingrédients

q.b. Pepe

q.b. Valeriana

12 g Pan grattato

10 g Parmigiano Reggiano

60 g Scamorza

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone

Scolare i pomodori Tutto Sole dal loro olio di conservazione, e con l'aiuto della carta assorbente, asciugarli con cura. In una ciotola mescolare il pan grattato con il parmigiano grattugiato, i capperi e le acciughe tritati. Distribuire la panure aromatica sui pomodori Tutto Sole e gratinarli in forno fino a quando risulteranno dorati in superficie. Nel frattempo tagliare la scamorza in 12 fette e scottarla su di una piastra precedentemente rivestita di carta forno. A questo punto sistemare al centro di ciascun piatto un ciuffetto di valeriana e comporre la millefoglie alternando una fetta di scamorza e un pomodoro gratinato in modo da ottenere due strati. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e una generosa macinata di pepe nero.

© 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)