

RIVIERA



Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Coupez les aubergines en tranches. Farinez les tranches et passez-les dans l'œuf, puis dans la chapelure jaune. Faites-les frire dans de l'huile bouillante.

Ingrédients Menù

20 g Crema ai formaggi (Crème aux fromages) - EF1

20 g Tutto Sole - UA1

25 g Grancrema di asparagi (Grancrema d'asperges) - KM1

Ingrédients

1 Pain Focaccia

80 g Aubergines

Œuf

Farine

Huile de pépins