

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
Pangiallo (Chapelure jaune) - Q31

Ingrédients

1 Pain Focaccia
80 g Aubergines
Œuf
Farine
Huile de pépins