ROULEAUX D'AUBERGINES



Ingrédients Menù

100 g Soleggiati - TX1

10 g. Fiokki - PC5

Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

200 g aubergines fraîches

200 g viande hachée mélangée de premier choix

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Couper les aubergines en tranches et les faire griller. Assaisonner la viande hachée avec le Sel aux herbes. Farcir les aubergines grillées avec la viande hachée et les tomates Soleggiati hachées. Les enrouler et les attacher avec un morceau de ficelle pour rôtis. Décorer avec de l'origan frais.

Faire cuire dans une poêle antiadhésive pendant 10 minutes ; mettre une feuille de papier sulfurisé sur le fond de la poêle pour protéger les aubergines pendant la cuisson et les arroser d'un filet d'huile d'olive extra vierge. Servir à volonté avec du parmesan râpé.

© 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)