

## CESTINO DI PASTA FILLO E VERDURE



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

Tagliare la pasta filo in quadrati. Sovrapporla in tre strati in modo sfalsato, facendo risaltare le punte. Posizionarla in un pirottino e cuocerla in forno a 180°C per 10 minuti circa. In un tegame sciogliere la Grancrema di Formaggio di Fossa con la panna. Togliere la pasta filo dai pirottini e farcirla con la Grancrema di Formaggio di Fossa, l'Armonia di verdure e i Dorati. Scaldarla in forno per 10 minuti a 180°C. Togliere dal forno e ultimare con Chutney al Mango e Pepe rosa, erba cipollina e Pepe rosa.

### Ingredienti Menù

120 g Armonia di Verdure - T51  
200 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X  
24 g Dorati - TN1  
60 g Chutney Mango e Pepe rosa - AY7  
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingredienti

90 g Pasta filo  
40 g Panna fesca  
q.b. Erba cipollina