CESTINO DI PASTA FILLO E VERDURE



Chef: Leonardo Pellacani

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 fillo

40 g Panna fesca

q.b. Erba cipollina

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare la pasta fillo 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 fillo 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)