

INVOLTINI DI MELANZANE CON PESTO ALLA GENOVESE E DORATI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Preparare il ripieno mescolando in una ciotola il pesto alla genovese, il parmigiano e il pane grattugiato. Farcire le melanzane con il ripieno preparato in precedenza, arrotolare la pancetta intorno ad ogni involtino e guarnire con pomodori dorati. Servire con un filo di pesto e olio extra vergine.

Ingredienti Menù

100 g. Dorati - TN1
12 Melanzane alla griglia - TE1
50 g Pesto alla genovese - C3H
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

150 g. Pane grattugiato
100 g. Parmigiano grattugiato
12 fette Pancetta affumicata