INVOLTINI DI MELANZANE CON PESTO ALLA GENOVESE E DORATI



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 grattuggiato

100 g. Parmigiano grattuggiato

12 fette Pancetta affumicata

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 4 persone

Preparare il ripieno mescolando in una ciotola il pesto alla genovese, il parmigiano e il pane grattuggiato. 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.

© 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)