LE CONCHIGLIE DI DORA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

120 g. Pesto alla genovese fresco - WH0X
180 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
200 g. Gransalsa di melanzane - ZK1
200 g. Sugo ai pomodorini datterini - CU0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

1 Uovo
q.b. Pepe
q.b. Foglie di basilico fresco
120 g. Scaglie di Parmigiano Reggiano
300 g. Ricotta fresca vaccina
500 g. (24 pezzi) Conchiglie grandi

Procedimento

RICETTA VINCITRICE 2018.
Ricetta del ristorante PIAZZETTA COLONNE di Brindisi Titolare: Dora
Chef: Vito Morleo
Servito da: Leonardo Acquaviva
Per 6 persone.
Creare una crema con i formaggi aggiungendo un po' di pepe (se dovesse risultare troppo liquida aggiungere un uovo rosso con l'albume). Riempire i conchiglioni precedentemente lessati in acqua bollente con la crema ottenuta. Ridurre la Gransalsa di melanzane e posizionarla al centro della preparazione. Realizzare le altre salse con le specialità Menù e disporle sul piatto. Scaldare brevemente nel forno e in uscita decorare con foglie di basilico e servire.

© 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)