MILLEFOGLIE DI BUFALA CON CARCIOFI, POMODORI SOLEGGIATI E GOCCE DI BALSAMICO

Ingredienti Menù

300 g. Carciofi alla Giudia - HD3

300 g. Soleggiati - TX1

q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. extravecchio - K4Z

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

400 g. Mozzarella di bufala

6 fette Prosciutto crudo

q.b. Pepe nero

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Affettare la mozzarella di bufala e asciugarla tra due fogli di carta assorbente. Tagliare a fettine sottili i Carciofi alla Giudia, poi intiepidirli nel microonde insieme ai pomodori a spicchi Soleggiati. Comporre la millefoglie al centro di ciascun piatto, alternando una fetta di mozzarella, i carciofi, i pomodori e un filo d'olio extravergine d'oliva. Ripetere la successione tre volte completando l'ultimo strato con una fetta di prosciutto crudo arrotolata a forma di petalo. Decorare con qualche goccia di aceto balsamico tradizionale e una macinata di pepe nero.

© 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)