MILLEFOGLIE DI GALLINELLA E PATATE



Ingredienti Menù

180 g Pesto di Aglio Orsino - X30X

300 g Dorati - TN1

360 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

600 g Filetti di Gallinella

q.b. Sale

q.b. Finocchietto

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Tagliare le Patate a rondelle e gratinarle in forno con Olio e sale. Squamare e togliere le lische dai filetti di gallinella. Prendere un coppapasta di 8 cm di diametro e iniziare a comporre la millefoglie. Iniziare con uno strato di Patate, poi inserire i filetti di gallinella e i pomodori Dorati. Comporre due strati. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Posizionare nel piatto e sformare. Ultimare la millefoglie decorandola con un ciuffo di finocchietto e gocce di Pesto di Aglio Orsino.

Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Tagliare le Patate a rondelle e gratinarle in forno con Olio e sale. Squamare e togliere le lische dai filetti di gallinella. Prendere un coppapasta di 8 cm di diametro e iniziare a comporre la millefoglie. Iniziare con uno strato di Patate, poi inserire i filetti di gallinella e i pomodori Dorati. Comporre due strati. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti. Posizionare nel piatto e sformare. Ultimare la millefoglie decorandola con un ciuffo di finocchietto e gocce di Pesto di Aglio Orsino.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari