MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON RAGUSANO



Ingredienti Menù

20 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X

80 g Sugo ai pomodorini datterini - CU0K

Ingredienti

80 g (x 5 fette) Melanzane

q.b. Olio per friggere

q.b. Farina

5 foglie Basilico

5 g Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 1 PERSONA

Tagliare a fette le melanzane, passarle nella farina e friggerle nell'olio bollente. Iniziare a comporre la millefoglie mettendo come base una fetta di melanzana, il Sugo ai pomodorini Datterini, la Grancrema di Ragusano DOP e una foglia di basilico.

Formare diversi strati e ultimare con Sugo ai pomodorini Datterini e una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Cuocere in forno a 180°c per 15 minuti.

Impiattare ed ultimare aggiungendo il Ragusano a filo, una foglia di basilico e della buccia di melanzana fritta.

© 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)