MILLEFOGLIE DI POMODORO



Ingredienti Menù

30 g. Pesto alla genovese - C3H

q.b Sale alle erbe - PG0

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe

q.b. Basilico

1 Mozzarella di Bufala

1 Pomodoro grande

Chef: Giovanni Fanti

Procedimento

Con un coltello affilato tagliare orizzontalmente in tre fette il pomodoro, dopo averlo lavato e asciugato con cura: insaporire con il sale alle erbe. Ricavare anche dalla mozzarella due fette all'incirca dello stesso diametro del pomodoro e condirle con olio, pepe nero e sale alle erbe: lasciare riposare per una decina di minuti. A questo punto, montare la millefoglie alternando una fetta di pomodoro, la mozzarella ben scolata dal condimento e un sottile strato di pesto alla genovese. Procedere in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con la calotta superiore del pomodoro guarnita con un ciuffo fresco di basilico.Servire la millefoglie fredda.

© 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)