

MILLEFOGLIE DI SCAMORZA E GRATIN DI POMODORI



Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 6 persone

Scolare i pomodori Tutto Sole dal loro olio di conservazione, e con l'aiuto della carta assorbente, asciugarli con cura. In una ciotola mescolare il pan grattato con il parmigiano grattugiato, i capperi e le acciughe tritati. Distribuire la panure aromatica sui pomodori Tutto Sole e gratinarli in forno fino a quando risulteranno dorati in superficie. Nel frattempo tagliare la scamorza in 12 fette e scottarla su di una piastra precedentemente rivestita di carta forno. A questo punto sistemare al centro di ciascun piatto un ciuffetto di valeriana e comporre la millefoglie alternando una fetta di scamorza e un pomodoro gratinato in modo da ottenere due strati. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e una generosa macinata di pepe nero.

Ingredienti Menù

100 g Filetti di Acciughe - MP1
12 Tutto Sole - UA1
20 g Capperi sotto sale - U39

Ingredienti

q.b. Pepe
q.b. Valeriana
12 g Pan grattato
10 g Parmigiano Reggiano
60 g Scamorza