MILLEFOGLIE DI VERDURE



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

12 fette Melanzane alla griglia - TE1

1 confezione Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X

60 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

12 fette Scamorza affumicata

6 fette Pane toscano

Procedimento

Per 6 persone

Pennellare con olio extravergine le fette di pane toscano, quindi tostarle per qualche minuto in forno a 220°. A questo punto stendere sulla placca la carta da forno e iniziare a comporre le millefoglie: su ciascuna fetta di melanzana posizionare la scamorza e poi le ruotine di pomodoro. Ripetere la successione degli ingredienti. Infornare le millefoglie a 200° per circa 5 minuti fino a far fondere la scamorza. Distribuire sulle millefoglie un velo leggero di pesto alla genovese e completare con una macinata di pepe. Servirle accompagnate dalle fette di pane tostato.

© 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)