

MILLEFOGLIE DI VERDURE CON MELANZANE, ZUCCHINE, RUOTINE DI POMODORO E PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Formare degli strati mettendo su di un piatto, come base, una fetta di melanzana. Aggiungere le zucchine, le ruotine di pomodoro e una fetta di mozzarella. Ripetere l'operazione. Salsare con l'olio extravergine di oliva, il Pesto alla Genovese fresco e il prezzemolo. Ultimare con un ciuffo di germogli e servire.

Ingredienti Menù

N° 2 Melanzane alla griglia - TE1
N° 4 Zucchine alla Griglia - TL1
n° 6 Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X

Ingredienti

70 g Mozzarella
q.b. Prezzemolo
q.b. Germogli