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



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

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.

© 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)