

## 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.