SFORMATINO AI PEPERONI



Ingredienti Menù

400 g. Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1

q.b. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe

6 Uova

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Prezzemolo fresco

100 ml. Panna

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Sbattere le uova con il parmigiano e la panna, aggiungere il sale, la salsa arlecchino ed il prezzemolo. Prendere degli stampini di forma conica e imburrarli internamente. Versarvi il preparato e ricoprirli con la pellicola trasparente in modo che sia a contatto con il prodotto. Cuocere in forno a vapore per circa 25 minuti. Al momento di servire guarnire il piatto con il granpesto alla genovese diluito con un po' di olio extravergine d'oliva.

© 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)