SFORMATO DI VERDURE CON POMODORINA E PESTO DI BASILICO VEGANO



Ingredienti Menù

20 g Olio extravergine di oliva - EKC
20 g Pesto di basilico vegano - VY0X
40 g Pomodorina - CA3
q.b. Flower Mix Blu - 1254

Ingredienti

2 Zucchine
30 g Melanzane
20 g Sedano
30 g Peperoni gialli e rossi
20 g Cipolla rossa
10 g Pinoli
10 g Uvetta sultanina
q.b. Sale e pepe

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Tagliare una zucchina a fette sottili, grigliare per il lato lungo e foderare uno stampo usa e getta leggermente unto. In seguito tagliare tutte le altre verdure a dadolata abbastanza fine e spadellare con poco Olio. In una padella aggiungere le verdure, una volta brasate aggiustare di sale e pepe, quindi inserire i pinoli precedentemente tostati e l'uvetta sultanina. Riempire gli sformatini e chiuderli con le fette di zucchina grigliate, quindi infornare per pochi minuti a 160°C. Sfornare e impiattare lo sformatino aggiungendo la Pomodorina e decorando con gocce di Pesto di basilico vegano e Flower Mix Blu.

© 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)