

## 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 zucchini 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 zucchini grigliate, quindi infornare per pochi minuti a 160°C. Sfnare e impiattare lo sformatino aggiungendo la Pomodorina e decorando con gocce di Pesto di basilico vegano e Flower Mix Blu.