

BERENJENAS RELLENAS



Ingredientes Menù

20 g Dorati - TN1
80 g Pane grattugiato senza glutine (Pan rallado sin gluten) - 7028
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

80 g salami piccante
2 berenjenas
100 g mozzarella de búfala
al gusto sal y pimienta
al gusto albahaca

Chef: Manuele Malagola

Preparación

Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo y vaciarlas tipo barca. Hornéalos en una bandeja a 160 ° C con vapor al 30% durante unos 8/10 minutos. Saltear la pulpa extraída en una sartén con un chorrito de aceite. Cuando estén cocidas, añadir el pan rallado, el salami picante cortado en cubos pequeños, la mozzarella, unas hojas de albahaca, los tomates Dorati picados gruesos, un chorrito de aceite y sazonar con sal y pimienta. Mezclar todo y llenar las berenjenas. Termine de hornear en el horno a 160/170 ° C durante unos 20 minutos. Al salir, decorar con hojas de albahaca y el resto de tomates Dorati.