

MILLEFOGLIE AL MONTASIO E VERDURE GRIGLIATE



Tipo di Montasio: Stravecchio (oltre 18 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

- 200 g di Montasio stravecchio
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- 1 peperone rosso
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cespo di radicchio di Treviso
- 6 ciuffi di valeriana
- 20 g di prezzemolo
- olio extravergine di oliva q.b.

Descrizione:

PREPARAZIONE Con il Montasio grattugiato preparare dei dischi di frico del diametro di 6/8 cm. Grigliare poi le

zucchine, la melanzana e il peperone, precedentemente tagliati a fette, e salarli. PRESENTAZIONE DEL PIATTO Disporre sul piatto di portata i frichi e le verdure a strati formando delle millefoglie. Guarnire con un bouquet di carota, sedano e radicchio tagliati sottili, un ciuffo di valeriana e condire il tutto con olio evo e prezzemolo tritato. VINI CONSIGLIATI Chardonnay - DOC Collio