MILLEFEUILLE AU MONTASIO ET LÉGUMES GRILLÉS



Tipo di Montasio: Stravecchio (oltre 18 mesi)
Portata: Primo Piatto
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de Montasio stravecchio (extravieux)
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 cœur de chicorée rouge de Trévise
- 6 touffes de valériane
- 20 g de persil
- Huile d'olive extra-vierge

Descrizione:

PRÉPARATION Avec le Montasio râpé, préparez des disques de fricos de 6/8 cm de diamètre. Ensuite, faites

griller les courgettes, l'aubergine et le poivron préalablement coupés en tranches et salez-les. PRÉSENTATION DU PLAT Disposez sur le plat les disques de fricos et les légumes de manière à former un millefeuille. Décorez avec un bouquet de carottes, céleri et chicorée rouge émincés, une touffe de valériane et assaisonnez avec de l'huile d'olive et du persil haché. VINS RECOMMANDÉS Chardonnay — AOC Collio